

Володимир Саркісян

Хімія повсякдення



Віхрла

Від шампуню і
прального порошку
до смаженої картоплі

Володимир Саркісян

ХІМІЯ ПОВСЯКДЕННЯ

*Від шампуню і прального порошку
до смаженої картоплі*

ВіХІЛа

Київ · 2021

Саркісян Володимир**С20** Хімія повсякдення. Від шампуню і прального порошку до смаженої картоплі / Володимир Саркісян. — К. : Віхола, 2021. — 176 с. — (Серія «Наукопо»).

ISBN 978-617-7960-17-0 (п. в.)
ISBN 978-617-7960-44-6 (е. в.)

Наше повсякденне життя — суцільна хімія. У ванній, на кухні, в автівці, аптечці й навіть на природі. За найпростішими речами — від прянощів до антисептика — стоїть складна формула і щонайменше кілька хімічних сполук зі страшними назвами, які взаємодіють між собою у той чи інший спосіб (незрозумілий для нас зазвичай).

У книжці хімік-токсиколог Володимир Саркісян пояснює, як на хімічному рівні функціонують речі та явища, з якими ми стикаємося щодня, — приготування їжі, прибирання та прання, купівля ліків, ожеледь на дорогах. Тут не лише формули та схеми, а й цілком буденні та практичні приклади. Коли потрібно посолити смажену картоплю та чому гомеопат не зможе нікого отруїти (як івилікувати)? За яким принципом працюють марихуана, пестициди і шампунь? Звідки взялися мило, антисептик та чи існують чудодійні креми «все в одному»? Про все це розповідає Володимир Саркісян, пояснюючи принцип дії простих сполук і речовин, ділячись при цьому кулінарними лайфхаками та історіями від Плінія, Дюма та Агати Крісті.

УДК 54-028.31(0.062)

Усі права застережено. Будь-яку частину цього видання в будь-якій формі та будь-яким способом без письмової згоди видавництва і правовласників відтворювати заборонено.

© Володимир Саркісян, 2021

© Володимир Гавриш, обкладинка,
2021© ТОВ «Віхола», виключна ліцензія
на видання, оригінал-макет, 2020

ISBN 978-617-7960-17-0 (п. в.)

ISBN 978-617-7960-44-6 (е. в.)

Відгуки

Хімія — це стихія. Іноді вона бурхлива, як гасіння оцту содою, іноді некваплива, як процеси титрування, іноді небезпечна, як концентрована кислота, але завжди прекрасна. Сприйняття хімії дуже залежить від учителя. На мене непозбувну тугу навіював курс неорганіки, і я під час нього займався моніторинговими дослідженнями горобців у найближчому вікні, але коли почалась органічна хімія — я впав до ніг чотиривалентного Карбону та опинився в полоні бензольного кільця.

Знаючи про такі вибрики цієї науки, я з острахом почав читати книжку Володимира Саркісяна, але з перших сторінок побоювання луснули, наче пробірка в результаті неправильного нагрівання.

Навіть легке занурення в «Хімію повсякдення» викликає потужну хімію між автором і читачем. Стиль легкий, як інертний газ, але розповідь структурована, наче кристалічна ґратка алмазу. Читаються дуже легко навіть речення, у яких є хімічні закляття на кшталт «ковалентний», «моль» та «міцели».

Книжка Володимира Саркісяна стосується хімічних процесів, з якими ми постійно стикаємось у побуті — від споживання їжі до миття рук. Це ніби інструкція до дивовижних лабораторій кухні, ванни, саду та вулиці, у яких ми постійно ставимо вишукані, корисні, а іноді шалені чи шкідливі досліди, але часто навіть не задумуючись про це.

Що ж, дякую, авторе, тепер я замість того, щоб нормально помити голову, детально вивчаю склад свого шампуню.

У книжці безліч вишуканих та простих до сприйняття аналогій, переплетень з цікавими історичними фактами та художніми творами. Моя улюблена цитата з Жуля Верна теж потрапила до тексту, тому, звісно, я не можу сприймати твір без заангажованого захоплення.

У «Хімії повсякдення» руйнується низка поширених міфів, а ряд загадок автор дозволяє вирішити разом з собою у формі задач і це просто перенасичений захват.

Сприйняття хімії дуже залежить від вчителя, а Володимир Саркісян — чудовий вчитель. І після завершення його уроку хочеться не перерву, а ще шість таких та ще й групу продовженого дня.

Олексій Коваленко, ботанік, автор книжки «Фрукти проти овочів. Чому кавун — не ягода, а томат — це фрукт»

У кожного в житті, напевне, трапляються моменти нерозуміння. Часто ми не розуміємо, як чи чому відбувається те або інше явище. Здається, шкільний курс базових природничих дисциплін позаду, а знань зі «страшних» предметів залишилося не те щоби багато.

Скільки у Всесвіті атомів і що воно взагалі таке, той атом, чому можливе життя на Землі, а вода є провідником цього життя? Електронегативність — це ж і не про негативність, і не про електрику? А про що тоді? Солити чи не солити картоплю, що допоможе їй перетворитися на пишне пюре, а що надасть їй благородної розсипчастості? А соду, соду гасити варто? А чому? Кожна людина, навіть непричетна до куховарства, домашнього господарства, постійно наштовхується на оті незрозумілі хімічні питання, до яких так і не дійшли руки в такої само незрозумілої вчительки хімії.

І якщо дітям ще якось намагаються щось пояснити, то хто пояснить дорослим, як влаштований цей складний світ, майже на цілий гугл наповнений різними атомами? Отже, від базових хімічних понять — атомів, молекул, розчинів, хімічних реакцій через побутову хімію, основи домашньої фармхімії, хімії навколишнього середовища крок за кроком до новітніх проблем Володимир Саркісян пропонує повернутися до однієї з найфундаментальніших, націкавіших, найкольоровіших наук у сучасному світі.

Ні, це не «цікава хімія для допитливих», тут немає карколомних поворотів сюжету і саркастичних спростувань різноманітних хімічних міфів. І якщо комусь захочеться почитати захопливих хімічних вигадок і цікавинок, то це точно не про цю книжку. Тут є вдумливе пояснення — коротко про все на світі: і вибір між мильними горіхами та синтетичним миючим засобом, хімію смаку та хімію емоцій, або ще — Вілкі Коллінз, опіати і наркотична залежність, сучасний стан речей і так далі, і так далі, і так далі.

І це те, що поверне світогляду сучасної людини цілісність і органічність, примусить знову широко розплющити очі, з подивом спостерігаючи за ним, бо ж «потужність лабораторії Природи перевищує всі можливості цивілізації, і часто-густо хімічна наука лише намагається повторити за нею синтез, зважаючи на обмеженість власних сил і брак часу».

А я що? Я раджу читати.

Щиро

**Юля Смаль, письменниця, авторка «Життєпису речовин»,
популяризаторка хімії**

Від автора

Чому я обрав жанр наукапоп?

Талановитий хімік, блискучий популяризатор науки й один з найкращих письменників-фантастів ХХ століття Айзек Азімов писав: «Пригадайте, що історії відомі часи, коли аристократія жила в неробстві, споживаючи плоди праці живих машин з плоті та крові — себто рабів і селян. Будучи культурно розвиненими, аристократи займалися мистецтвами, літературою й філософією. Звісно, такі потіхи не варто розглядати як корисну працю, однак вони підживлювали розум, часто ставали темою цікавих бесід і звеселяли життя тих, хто міг собі дозволити так гаяти час». Азімов сподівався, що врятовані машинами від важкої та нудної праці люди стануть новою аристократією і присвятять свій вивільнений час удосконаленню знань у тих галузях, які будуть важливими для процвітання світу.

Наука є однаково зрозумілою для всіх народів мовою, що уможлиблює не зведення безглуздої Вавилонської вежі, а, натомість, об'єднання зусиль навколо нагальних гуманітарних проблем: продовольчої, медичної, безпекової. На заваді цьому об'єднанню стоїть розрив між набутою нами у школі й вишах освітою і повсякденною рутинною. Саме він є нашою ахіллесовою п'ятою, в яку цілять хитрі сучасні троянці, маніпулюючи свідомістю. Закрити цю ментальну вавку, протягнути нерозривний зв'язок між нібито абстрактними і вже припорошеними пилом знаннями і гарячково пульсуючим сьогоднішнім я вважаю гідним «гаєнням часу».

Розділ 1

Про ложку атомів у бочці води

Цеглинки Всесвіту Атоми, молекули, елементи
Молекулярний цемент Природа хімічного зв'язку
Удавані й істинні Розчини, їх види і концентрації
Університет Осло і майонез Залежність смаку від ступеня розчинення
Цілюща порожнеча, або Кілька слів про гомеопатію Граничні розбавлення
Вийти сухим з води Навіщо чистити кремом взуття і як працює автомобільний «антидощ»?
Процеси, що відбуваються в розчинах Чому мокре скло різати легше?
Солити чи не солити? Як кухонна сіль впливає на процес варіння картоплі
Один з п'ятдесяти двох способів Секрети варіння яєць у розрізі хімії білків
Бабусині рецепти Сіль морська, викопна, кольорова

Цеглинки Всесвіту

Упущена на підлогу склянка розбивається на скалки. Якщо зібрати їх до купи й добряче погамселити молотком, вони перетворяться на дрібні друзки, які далі легко розтерти на порошок у макогоні. Так можна подрібнити будь-яку речовину, вдаючись до різних методів. Але кожна речовина має граничний ступінь подрібнення, за якого вона ще зберігає свої властивості, — до молекул. Розщепити молекулу механічним шляхом неможливо. Будь-яка зміна складу, а іноді й форми молекули призводить до перетворення речовини на іншу. Саме на цьому рівні відбуваються процеси, які ми називаємо *хімічними*. Під час хімічних перетворень змінюється кількість і природа складових молекули — атомів. Ідея існування мінімальних часток матерії, з якої складається будь-який предмет Усесвіту, належить давньогрецьким філософам Левкіппу¹ і Демокріту². Саме вони ввели в обіг термін «атом» на позначення неподільної частинки, що рухається у всесвітній порожнині. Цей рух, писав Демокріт, люди відчують у вигляді кольору, звуку і смаку. Плин часу відбувається лише завдяки цьому нескінченному руху атомів через Буття, яке існувало й існуватиме завжди. Щоправда, Демокріт і його послідовники вважали кожний атом унікальним, і саме цим пояснювали розмаїття світу.

З демокрітових часів людству знадобилося понад тисячу років, щоб сформулювати уявлення про хімічний елемент як неподільну під час

хімічних перетворень одиницю речовини, і чотирнадцять століть, щоб експериментально довести існування атомів та з'ясувати їхню будову.

Молекула може складатися з будь-якого числа атомів: молекули простих білків містять їх десятки тисяч; кількість атомів у молекулах металів у компактному стані сягає мільйонів; молекула гелію має один-єдиний.

Речовини, утворені з атомів одного виду, називають *простими* — це так звані хімічні елементи, яких на теперішній час відомо 109. Речовини, до складу молекул яких входять атоми двох чи більше елементів, називають *складними*, а їхні молекули — дво-, три- й багатоатомними.

Якби мистецтво хіміків-синтетиків було таким досконалим, що дозволяло б поєднувати у двоатомну молекулу будь-які атоми, то лише із 85 присутніх на Землі стабільних елементів можна було б скласти приблизно 600 секстильйонів різних речовин. Кількість речовин із триатомною структурою в такому випадку дорівнювала б неймовірним 50 ундецильйонам, а чисельність скромних двадцятиатомних хімічних кадаврів перевершила б загальну кількість електронів у Всесвіті й залишила б далеко позаду знаменитий гугол.

Відомо елементів $1,09 \cdot 10^2$

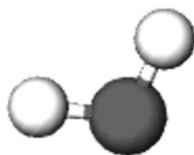
Неорганічних речовин $\sim 5 \cdot 10^5$

Органічних речовин $\sim 1,7 \cdot 10^7$

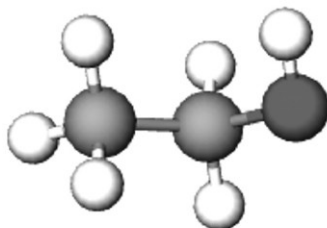
Атомів в одному літрі води 10^{25}

Електронів у Всесвіті 10^{87}

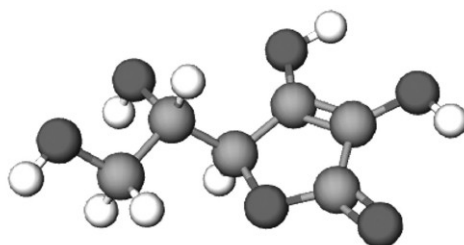
Гугол (число) 10^{100}



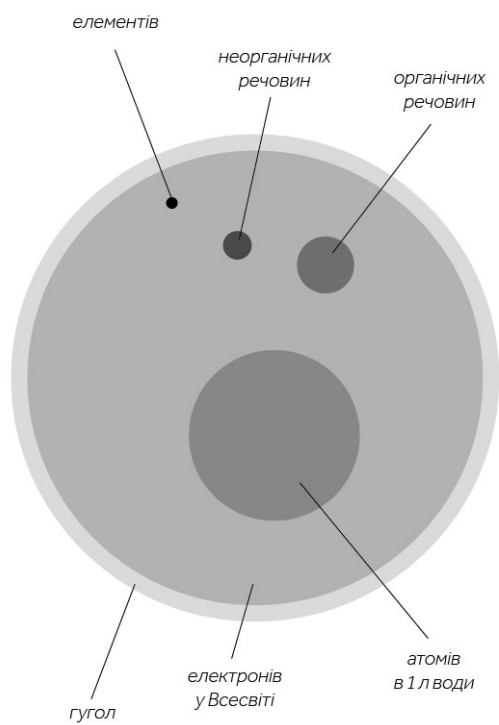
Молекула води



Молекула етилового спирту



Молекула аскорбінової кислоти (вітамін С)



На горе експериментаторам і на радість школярам, природа суттєво обмежує принципи поєднання атомів між собою. Утім на сьогодні на Землі нараховується понад 27 мільйонів унікальних речовин, склад яких встановлено достеменно. Однак Демокріт не так уже й помилився, бо сучасна наукова думка дозволяє знайти тонкі структурні відмінності між двома атомами одного й того самого елемента.

Основна вага атома зосереджена в його ядрі, сформованому з позитивно заряджених протонів і незаряджених нейтронів, кожний з яких приблизно в 10 000 разів важчий за електрон.

Позитивний заряд ядра атома компенсується негативним зарядом електронів, а загалом атом не заряджений, або електронейтральний. Під час хімічних чи фізичних процесів атом може втратити один або кілька електронів, тоді він перетворюється на позитивно заряджений іон³. Натомість приєднуючи до себе зайві електрони, він іонізується негативно.

Молекулярний цемент

Поєднуючись у молекулу, атоми віддають сусідам у загальне користування один або кілька власних електронів, які називають *валентними*. Утворений таким чином зв'язок називають *ковалентним*; це найпоширеніший у природі тип — більшість сполук утворено саме завдяки йому. Вчені давно дійшли висновку, що жодних орбіт, якими рухаються електрони навколо атомного ядра, не існує. Електрон ніби розмазаний по всьому об'єму атома і перебуває в декількох місцях одночасно.

Найпростіше це явище пояснити аналогією. Якщо в сутінках подивитися на вуличний трафік, можна помітити, що за певної швидкості руху світло автівки, що проїжджає повз, нечітке. Воно ніби тягнеться яскравим шлейфом за автомобілем. Враження підсилюється, якщо не повертати голови в напрямку руху авто. Це відбувається внаслідок того, що формування нервового імпульсу в рецепторах⁴ ока і його передавання до зорового центра мозку має граничну й порівняно невелику швидкість, адже всі біохімічні реакції «неквапливі».

Електрон в атомі рухається зі швидкістю, яка лише на децицію менша за швидкість світла (300 тисяч кілометрів за секунду), а весь його рух обмежений шаром завбільшки приблизно в одну секстильйонну кубічного сантиметра. Якби нам пощастило потрапити

на ядро атома Гідрогену, як на планету, то замість блискучої зірки супутника-електрона на всіяному іншими атомами-зорями небосхили ми побачили б затягнуте сірою, важкою хмарою низьке небо. В атомі Гелію ця хмара була б щільнішою, адже її створюють уже два електрони. В атомі ж Оксигену електронів так багато, що вони не лише затуляли б від нас зорі, а й самі вимушені були б обирати вільне місце поміж інших, аби не набити собі гуль під час невпинної метушні, створюючи наступні шари оболонок і навіть хмари химерних форм. Вони так і називаються — *електронні хмари*, або *орбіталі*, та *електронні шари*, а їхня сукупність — *електронною оболонкою*.

Електрони зовнішнього шару, які мають назву валентних, беруть участь в утворенні хімічного зв'язку: вони належать не одному, а одразу двом або навіть кільком атомам. Так само як кожен з батьків віддає однакову кількість власних хромосом майбутній дитині, пов'язані між собою атоми віддають електрони на утворення зв'язку між ними. Молекула водню⁵ утворена саме так: зв'язок між двома атомами Гідрогену виникає завдяки тому, що електрони рівномірно розподілені між ними обома: щойно перший опиняється ближче до ядра одного атома, як другий наближається до сусіднього. Для атомів обох елементів не змінюється майже нічого: кожний з них, як і раніше, володіє одним переданим електроном — власним або чужим. Негативні заряди електронів так само компенсують позитивні заряди ядер Гідрогену, і молекула залишається електрично нейтральною. Утім найбільша густина електронної хмари спостерігається у проміжку між атомами, адже в цьому місці електрони притягуються обома ядрами водночас.

Що більше електронів утворюють зовнішню оболонку, то більший від'ємний заряд вона має і, природно, сильніше притягується до ядра. Саме тому атоми з більшою кількістю валентних електронів зазвичай мають менший діаметр. Якщо два атоми одного елемента пов'язані між собою, електронна хмара є симетричною, адже обидва ядра притягують електрони однаково. Натомість коли між собою поєднуються атоми різних елементів, максимум електронної густини зміщений до атома з найбільшою кількістю валентних електронів. Цю здатність атомів ущільнювати свою електронну оболонку за рахунок валентних електронів інших атомів називають *електронегативністю*. При цьому більш електронегативний атом у молекулі набуває певної

величини заряду від'ємного знака, а інший отримує позитивний заряд. Про таку молекулу кажуть, що вона *полярна*, а хімічний зв'язок між її атомами — *поляризований*. Заряди нескладних молекул, як-от соляної кислоти, чадного газу або води, сконцентровані на відповідних атомах. Такі речовини проявляють яскраво виражену полярність. У складних молекулах органічних речовин електропозитивні атоми Карбону можуть бути розташовані всередині структури й оточені з усіх боків електронегативними, як у чотирихлористому Вуглеці⁶. Полярність таких речовин виражена значно менше.

Електронегативність деяких елементів

Елемент	Радіус атома, пікометри	Кількість валентних електронів	Електронегативність
Натрій (Na)	154	1	0,9
Алюміній (Al)	126	3	1,5
Гідроген (H)	31	1	2,1
Сірка (S)	104	6	2,5
Йод (I)	133	7	2,5
Карбон (C)	77	4	2,5
Нітроген (N)	70	5	3,0
Хлор (Cl)	99	7	3,0
Оксиген (O)	66	6	3,5

Від ступеня полярності речовини залежить її здатність розчинятися в певних розчинниках: полярні сполуки здебільшого добре розчиняються у воді. Кращими розчинниками для неполярних речовин є такі самі неполярні сполуки. Їх ми часто в побуті називаємо *жирними* і за потреби видалити якісь плями вдаємося до гасу чи бензину.

Сильно поляризований ковалентний зв'язок здатний за деяких умов навіть розірватися. При цьому валентний електрон менш електронегативного атома переходить до більш електронегативного², який набуває вже цілого від'ємного заряду й перетворюється на негативний іон — *аніон*. Його колишній сусід відповідно стає позитивним іоном — *катіоном*. Молекула йонізується. Від кількості прийнятих і відданих електронів залежить величина йонного заряду.

Якщо розривається зв'язок, що поєднує між собою групи атомів, то утворюються складні йони. Так, наприклад, у молекулі сірчаної кислоти H_2SO_4 найполяризованішими є зв'язки між атомами Оксигену і Гідрогену; розриваючись, вони утворюють два йони H^+ та один іон

SO_4^{2-} . Зруйновані при утворенні йонів зв'язки називають *іонними*, а процес іонізації молекули в розчинах — *дисоціацією*. Основи металів, неорганічні кислоти і їхні солі здебільшого є сполуками йонного характеру й певною мірою дисоціюють у водних розчинах.

Удавані й істинні

Грудка солі у склянці води щезає, як і не було. Об'єм піску й камінців в акваріумі помітно не зменшується роками. Характеризуючи речовини, ми говоримо про їхню розчинність, у воді зокрема. І це не дивно, адже ще з часів неоліту людина обирала матеріали для будівництва, виготовлення інструментів і посуду залежно від того, як успішно речовина опирається воді. Звісно, що цей вибір базувався на методі спроб і помилок. Щойно ремісництво виокремилася, знання щодо придатності мінералів для певних виробів стали родинними, а згодом і цеховими секретами.

Виникнення держави замість племінного устрою привело до появи нового інструмента побудови ієрархії суспільства — політики. Вона своєю чергою потребувала важелів і засобів усунення конкурентів на шляху до вищих щаблів кар'єри. Уміння приготувати вбивчий напій стало надзвичайно затребуваним серед еліти давніх держав. Жерці й філософи билися над секретом виготовлення прозорих отрут, які не викликали б жодних сумнівів у потенційних жертв і водночас формували б перші критерії поділу розчинів за ознаками концентрації, насиченості, прозорості.

Точно кажучи, *розчином* можна назвати стабільну в часі однорідну сукупність мінімум двох будь-яких речовин, що в усіх своїх точках проявляє однакові хімічні та фізичні властивості. Оскільки всі краплі Чорного моря однаково солоні або міцність горілки (тобто концентрація спирту) у пляшці й чарці однакова, вони є розчинами.

Речовини, які є складниками розчину, поділяють на розчинник та дисперсну фазу. Цей поділ доволі умовний: *розчинником* зазвичай називають речовину, яка переважає в розчині. Наприклад, у сиропі розчинником вважають воду, бо об'ємна частка цукру в ньому менша за частку води. Так само горілку міцністю 40 % називають *розчином спирту у воді*, натомість медичний препарат етилового алкоголю слід вважати 4-відсотковим *розчином води у спирті*.

Якщо частинками дисперсної фази є невеликі молекули, такі розчини називають *істинними*. Розділити дисперсну фазу і розчинник істинних розчинів фізичними методами неможливо. Розчини, у яких розмір частинок дисперсної фази перевищує 0,1 мікрметра, називають *зависями*. У разі використання певного інструментарію, як-от фільтри, центрифуги тощо, можна розділити зависі на складові. На відміну від інших розчинів, частинки дисперсної фази зависей надто важкі, щоб брати участь у броунівському русі^a, властивому молекулам істинних розчинів.

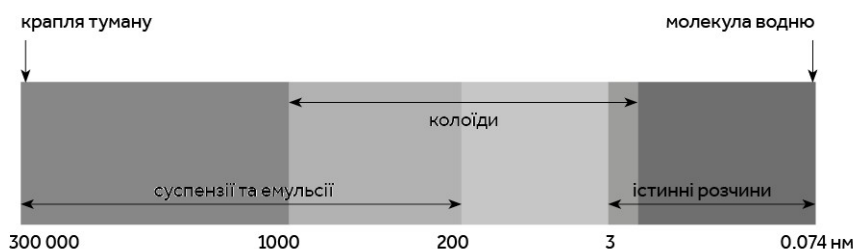
Проміжну позицію між зависями та істинними розчинами посідають колоїди, дисперсна фаза яких являє собою великі молекули або молекулярні агломерати. Це, певно, найбільша група розчинів у природі: майже всі біологічні рідини, жирові й білкові субстанції, розчини полімерів є саме колоїдами. Колоїдними розчинами є плазма крові, гель для ванн, сметана, мармелад і канцелярський клей. Та й сама людина, з хімічної точки зору, здебільшого суть складний колоїдний розчин.

Слово «розчин» ми зазвичай асоціюємо з рідинами. Втім розчинниками і дисперсними фазами можуть бути й гази або навіть тверді тіла. Наприклад, звичайне сухе повітря є газовим розчином кисню, вуглекислого газу, водяної пари та незначної кількості інших газів в азоті. Звичайно, що цей розчин є істинним. Твердими розчинами є, зокрема, сталі, бронзи, латуні, кристали напівпровідників — транзисторів, мікросхем, комп'ютерних процесорів; коштовний мінерал благородна шпінель (східний аметист, рубіцел) є природним твердим розчином оксидів магнію, цинку, заліза в оксиді алюмінію.

Компоненти розчинів необов'язково мають перебувати в одному агрегатному стані. Якщо розчини складаються із твердих частинок у рідині чи газі, їх називають *суспензіями*. До них, зокрема, належать дим, туман, що є зависсю твердих часток пилу, золи чи вологи в повітрі. Їх називають *аерозолями*. Звичайнісіньке нефільтроване пиво є істинним розчином спирту і цукру у воді й водночас водною суспензією дріжджів. Якщо всі компоненти розчину рідкі, але частки дисперсної фази значно більші за розміром, ніж молекули, то такі розчини мають назву *емульсій*. Такі рідини, як олії, рідкі мастила, молоко, і взагалі переважна кількість колоїдів є емульсіями.

Здебільшого суспензії та емульсії з плином часу розподіляються на окремі шари розчинника і дисперсної фази. Вміст розчинених у рідині газів за атмосферного тиску зменшується до їхньої концентрації у повітрі: газовані вина «грають», утворюючи піну, кожна бульбашка якої наповнена вуглекислим газом. Кров, залишена у пробірці, за кільканадцять годин розділяється на плазму й еритроцитарну масу. Вологий бензин згодом виокремлює воду. Втім деякі емульсії, як-от сира нафта, навпаки, з часом стабілізуються.

Зрозуміло, що істинні розчини не змінюються з плином часу, якщо тільки співвідношення розчинника і дисперсної фази не зменшується за рахунок випаровування або хімічних перетворень.



Кількість розчиненої речовини в певному об'ємі розчину називають **концентрацією**, яку в побуті найчастіше наводять у масових або об'ємних відсотках. Напис 9 % на пляшці з оцтом означає буквально, що в 100 мілілітрах рідини міститься 9 грамів оцтової кислоти. «Чайна ложка солі на склянку води», як часто-густо пишуть у рецептах, означає 7 грамів солі на 200 мілілітрів води, або розчин 3,5 %. Чайна ложка «з гіркою» цукру дасть розчин такої самої концентрації — 3,5 %.

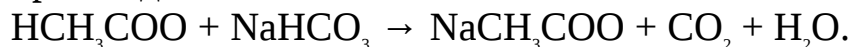
Ємність чайної і столової ложок у грамах для деяких продуктів

Продукт	Чайна ложка «без гірки» 	Чайна ложка «з гіркою» 	Столова ложка «без гірки» 	Столова ложка «з гіркою» 
Сіль, сода	7	10	25	30
Цукор	5	7	20	25
Борошно, мелена кава	4	5	10	15
Вода, молоко, олія	5	–	18	–

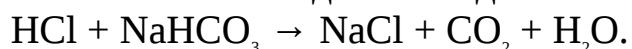
Чому ж тоді чайної ложки цукру на горнятку чаю інколи буває й малувато, а та сама кількість солі робить напій невимовно солоним? Річ у тому, що в одному грамі кухонної солі міститься в 50 із

хвостиком разів більше молекул NaCl, аніж молекул C₁₂H₂₂O₁₁ в одному грамі бурякового цукру.

Для того щоб «загасити», або, як кажуть хіміки, нейтралізувати, столову ложку 9 %-го оцту, до неї потрібно додати не 1,62 грама (саме стільки її міститься в одній столовій ложці 9 %-го оцту) питної соди, а цілих 2,3 грама. Процес взаємодії оцтової кислоти з питною содою принагідно можна записати так:



Як бачите, одна молекула бікарбонату натрію обмінюється катіонами з однією молекулою оцтової кислоти — нарівно. Але ж молекула соди важить майже в півтора раза більше за таку само кількість оцтової кислоти. Ця різниця виявиться ще більш разючою в разі нейтралізації тією ж питною содою 10-відсоткової хлороводневої кислоти.



На 10 грамів розчиненого у воді хлороводню доведеться витратити аж 23 грами бікарбонату натрію!

Для подібних обчислень використовують не реальну вагу молекул, помножену на їх кількість, адже маси навіть найбільших молекул білків у грамах є дробом з двадцятьма нулями після коми. Їх обчислюють в атомних одиницях маси, або дальтонах (Да), відносно 1/12 реальної маси атома Карбону. Виражена у грамах, ця величина є масою 1 моля речовини і дорівнює реальній вазі $6,02 \cdot 10^{23}$ її молекул⁹. Саме стільки молекул містить одна столова ложка води, адже маса молекули H₂O дорівнює 18 Да, а моль води важить відповідно 18 грамів.

Звісно, молярну концентрацію використовують лише для істинних розчинів й іноді для колоїдів. У випадку зависей підрахувати кількість молекул речовини неможливо, а їхні тверді частки мають надто різні маси.

Університет Осло і майонез

Із процесами розчинення речовин ми стикаємося в побуті чи не щохвилини, і не лише розчиняючи цукор у горнятку чаю чи підсолюючи їжу. Беручи ванну, ми також користуємося цим явищем, навіть не усвідомлюючи цього. Більшість бактерій, які здатні жити на поверхні нашої шкіри, є хемотрофами. Поживну енергію вони

отримують за рахунок окисно-відновних реакцій, переносячи електрони між речовинами. Такою бактерією є, зокрема, золотистий стафілокок — найпоширеніший забруднювач шкіри. Однієї-єдиної краплі зараженого ним слизу вистачає для того, щоб викликати тяжке захворювання, безпосередньою причиною якого є не сама наявність бактерії, а отруєння організму токсинами, які мікроб виділяє міжклітинний простір унаслідок своєї життєдіяльності.

Щоб бактерії отримати енергію, поруч із нею одночасно має перебувати принаймні одна молекула активної речовини, яку вона може розщепити й отримати поживу. Насправді, для хворобливого розмноження в одному мілілітрі рідини має міститися не менш ніж кілька сотень стафілококів (10^2 КУО/мл)¹⁰. Ванна місткістю 300 літрів води розріджує заражену краплю приблизно в 10 мільйонів разів. Таке розбавлення і знижує концентрацію патогену до безпечного рівня навіть за умов високої концентрації бактерій, і відокремлює кожну з них від молекул поживних речовин товстим шаром чистої води. Ретельне миття тіла, до речі, є чи не єдиним гігієнічним способом профілактики стафілокової інфекції, адже цей мікроб дуже стійкий до звичайних дезінфекційних засобів: 96 %-го спирту, окропу, а розчин перекису водню він вживає як енергетик.

Діюча сила істинних розчинів також залежить від концентрації диспергованої речовини. Міцні розчини кислот і лугів є доволі небезпечними речовинами. Вони можуть призвести до опіків шкіри, серйозно пошкодити речі. Більшість концентрованих розчинів солей, хай навіть і нейтральних за рН, також здатні спричинити неприємні наслідки в разі необережного з ними поводження. Натомість навіть найсильніші мінеральні кислоти, як-от сульфатна чи соляна, у слабких розчинах присутні в деяких аптечних сигнатурах з титлом «Внутрішнє».

Що менш концентрованим є розчин лугу, який ми використовуємо для миття плити або прочищення каналізації, то більше часу потрібно, щоб розчинилося забруднення. Господиня, яка відповідно до рецепту страви «гасить» оцет, запобігає бурхливому спіненню, всипаючи соду повільно, маленькими порціями. Цей досвід уперше систематизували в 1864 році дослідники з Університету Осло Вааге і Гульдберг¹¹. Сформульований ними закон діючих мас, згідно з яким швидкість хімічної реакції прямо пропорційна концентрації реагентів, набув

фундаментальної ваги і нині називається *основним рівнянням кінетики*¹².

Уявіть, що ви резидент розвідки, якому, за класикою жанру, потрібно зустрітися з кур'єром десь у вестибюлі вокзалу або в торговельному центрі. Ви розраховали, що там ніби випадково зіткнетеся з агентом і непомітно тицьнете йому контейнер з надсекретною речовиною. Проблема полягає в тому, що ані ви, ані кур'єр не знаєте одне одного в обличчя: у шифровці, яка надійшла три дні тому, було зазначено, що впізнаєте ви одне одного за значком на піджаку: «Шпигун 3-го розряду». І ось, продираючись крізь щільну юрбу, у якій вас щосекунди штовхають пересічні ґаволови, ви не полишаєте думки про те, що якби агентів було з десятків, то значно швидше впоралися б із цим завданням.

Приблизно так само почувається і молекула речовини. Однак їй ведеться ще гірше: вона в змозі пересуватися лише в загальному тепловому русі частинок і лише на доволі незначну відстань — не більше кількох власних радіусів. Розріджуючи речовину розчинником, ми знижуємо ймовірність зустрічі молекул реагентів.

Неважко підрахувати, як саме змінюється кількість молекул речовини від ступеня розбавлення розчину.

В одній чайній ложці (5 мілілітрів) звичайного 9 %-го оцту, який нікому не спаде на думку пити (такий він пекучий), міститься 0,45 грама, або 0,0075 моль, оцтової кислоти, або 4,5 секстильйона ($4,515 \cdot 10^{21}$) її молекул. Цієї кількості цілком достатньо, щоб приготувати цілих 100 грамів стандартного майонезу «Провансаль», яким можна ласувати без жодних застережень. Розбавлення лише у 20 разів разюче змінює смак продукту, бо кількість молекул оцтової кислоти, які одночасно взаємодіють зі смаковими цибулинами на нашому язичку, зменшується.

Важко знайти людину, байдужу до запаху щойно звареної кави. Своїм характерним ароматом кава завдячує ароматичному аміну піридину, який з'являється у продукті внаслідок термічного розкладання алкалоїду тригонеліну під час обсмажування зерен. Людина починає відчувати запах кави, якщо повітря містить $0,003 \text{ г/м}^3$ піридину. Однак у десятеро вищих концентраціях (від $0,025 \text{ г/м}^3$) він спричиняє легкі отруєння, чхання, сльозотечу вже через 20–30 секунд

перебування людини в отруєній атмосфері. Більші ж його концентрації небезпечні для життя.

Цілюща порожнеча, або Кілька слів про гомеопатію

Концентрація приправ є питанням смаку. Одним людям подобаються гострі й пекучі спеції, інші віддають перевагу м'яким крохмальним соусам. Традиційних кухонь у світі відомо чи не більше, ніж народів, які населяють Землю. Індивідуальні харчові вподобання суб'єктивно зумовлені звичкою і об'єктивно — генетичними особливостями кожного індивіда: кількістю хеморецепторів на слизових оболонках ротової порожнини і носових пазух та хімічною активністю й концентрацією нейромедіаторів¹³ в організмі. Це справедливо і для будь-яких інших речовин, які потрапляють до організму зовні: отрут, ліків тощо.

Стародавні цілителі призначали ліки кожному пацієнту індивідуально, навмання підбираючи дієві концентрації. І нерідко помилялись. Щоправда, зважаючи на низьку ефективність тодішніх препаратів і доступність лікарських послуг лише вузькому колу осіб, ці помилки не призводили до значних трагедій.

Поява масової медицини і розвиток фармацевтичної хімії порушили перед лікарями проблему стандартизації лікарських препаратів і доз, а зміна ставлення суспільства до людського життя збільшила ціну помилки. Лікарям і провізорам довелося балансувати між відсутністю ефекту через малу дозу та ризиком отруєння пацієнта. Ця пекельна дихотомія підштовхнула науку до розвитку фармакокінетики та фармакодинаміки¹⁴, а прикладну хімію — до створення ліків зі значною терапевтичною широтою¹⁵. Нині майже всі лікарські препарати і схеми їх уведення, крім препаратів «останньої надії», розраховані на поступове накопичення в організмі активної речовини, щоби водночас уникнути отруєння і доставити молекули ліків до якомога більшого числа клітин-мішеней. Такий підхід цілком відповідає принципам хімічної кінетики, а його ефективність доведена силою-силенною спостережень, успішних кейсів, експериментальних даних.

Альтернативою сучасної медицини є, зокрема, гомеопатія. Цей напрям лікування, який заснував у другій половині XIX століття німецький лікар Самюел Ганеман, і досі знаходить палких послідовників попри відсутність клінічних досліджень, які

підтвердили б його ефективність. У межах нашої оповіді варто зупинитися лише на техніці приготування гомеопатичних препаратів.

Діючі речовини в гомеопатії часто-густо є отрутами, бо за її принципами вони мають викликати схожі із захворюванням симптоми. Тому їх беруть децицію й багаторазово розводять великими об'ємами води або змішують з твердим інертним наповнювачем у разі приготування порошку. Наприклад, вельми концентрований з точки зору гомеопатії розчин, що містить лише 1 % діючої речовини (розбавлений 1:100), слугує лише вихідним для приготування гомеопатичних ліків. Розведення 1:100 зазвичай позначається латинською літерою C з індексом 1. Відповідно розчин з позначкою C10 — це розчин C1, розбавлений, десять разів поспіль. З технічної точки зору, це відбувається так: 1 краплю розчину C1 (об'єм аптечної краплі 0,05 мілілітра) додають до 5 мілілітрів води або спирту, багаторазово збовтують, з отриманого розчину знову відбирають одну краплю і повторюють цю процедуру до 10 разів, якщо готують розчин C10. Очевидно, що в результаті ми отримаємо 5 мілілітрів розчиненої в 10^{20} разів речовини.

З огляду на теорію гомеопатії, такий розчин є ще малодієвим. Для лікування використовують здебільшого розчини з позначками C30, C100 і навіть із позначкою Q10, при приготуванні яких використовують ступінчасте розведення не 1:100, а 1:50 000, тобто кожного разу одну краплю попереднього розчину розводять у півлітрі води. Вважають: що більші розведення, то сильніший вплив гомеопатичних препаратів на перебіг хвороби.

Уявімо класичного персонажа детективного роману, який замислив отруїти свою жертву ціанідом натрію і, озброєний прогресивними ідеями гомеопатії, нишком готує смертельне зілля C30.

У 100 мілілітрах розчину C1 (1:100), з якого зловмисник починає свою чорну справу, міститься 1 грам NaCN. Це доволі отруйна рідина: 10 мілілітрів цілком достатньо, щоби доросла людина квітучого здоров'я опинилася по той бік добра і зла. Молярна маса ціаністого натрію дорівнює 50 грамам, отже, молярна концентрація розчину C1 дорівнює 0,2 М, а одна його крапля містить $6,02 \cdot 10^{18}$ молекул отрути, які потраплять до розбавлення C2.

Подальші етапи розведення призведуть до такого:

5 мілілітрів розчину C2 міститиме $6,02 \cdot 10^{18}$ молекул

“	C3	$6,02 \cdot 10^{16}$	“
“	C4	$6,02 \cdot 10^{14}$	“
...			
“	C9	$6,02 \cdot 10^4$	“
“	C10	602	“
“	C11	6,2	“

Добре видно, що на дванадцятому етапі розбавлення ймовірність потрапляння бодай однієї молекули ціаніду до розчину лише трішки більша за 6 %, а в розведенні C15 вона майже дорівнює 0. Тобто, з імовірністю 99,9994 %, у такому розчині взагалі не буде жодної молекули отрути! На місці жертви я припинив би страждання отруйника ще на третьому-четвертому етапі й навіть доплачував би йому за постачання його розчинів як питної води, якщо, звісно, він гарантував би, що в них, крім власне води й ціаніду, немає жодних сторонніх речовин. Навіть розчин C3 у цьому випадку був би вп'ятеро чистішим за дистильовану воду державного стандарту ISO 3696:2003, у якому допускається вміст сторонніх речовин у кількості 5 мг/л.

Спеціалісти-гомеопати, щоправда, стверджують, що на патологічні процеси впливає не сама активна речовина, а якась «пам'ять» розчинника: мовляв, молекули води пам'ятають, як вони взаємодіяли з речовиною, і зберігають та передають цю інформацію при подальших розведеннях.

Дійсно, завдяки водневим зв'язкам, молекули води можуть утворювати не лише довгі молекулярні ланцюги, а й просторові структури, нашаровуючись одна на одну і тримаючи певний порядок. Однак цей порядок триває не більше стотисячної частки секунди, чого вкрай недостатньо, щоби сформувати якусь сталу структуру, ба більше передавати її іншим молекулярним утворенням.

Заради справедливості треба зауважити, що сам основоположник гомеопатії Ганеман учився і працював у часи, коли ідеї молекулярної структури речовини ще не утвердилися в науці. Він не дочекався публікацій присвячених молекулярній теорії розчинення праць Арреніуса, Вант-Гоффа й Оствальда¹⁶. За його часів речовину вважали суцільною і безперервною субстанцією, яку можна було розводити нескінченно. Отже, теорія Ганемана, попри скептичне ставлення його колег, не суперечила тодішній науковій думці.

Вийти сухим з води

Систематизувати дані й висувати гіпотези щодо взаємодії речовин з розчинниками почали ще алхіміки Середньовіччя, однак природа процесів розчинення залишалася не з'ясованою аж до початку ХХ століття. Кращі хіміки Європи, зокрема Якоб Вант-Гофф, Сванте Арреніус, Дмитро Менделєєв, упродовж майже п'ятдесяти років сперечалися щодо первинності фізичних або хімічних взаємодій у розчиненні, проте єдиної точки зору вчені дійшли вже після смерті цих справжніх велетнів науки.

Сьогодні ми знаємо, що молекула води являє собою два атоми Гідрогену, пов'язані ковалентними зв'язками з одним атомом Оксигену. Ці зв'язки є вельми полярними, адже Оксиген — один з найбільш електронегативних елементів у природі. Сама молекула нагадує нари́зник із кутом приблизно у 104° , у вершині якого розташований атом Оксигену. Там сконцентрований і негативний заряд, а позитивний розподілений між атомами Гідрогену, тобто молекула води є електричним диполем, який може притягуватися до іншої молекули різнойменними полюсами. Такі електростатичні зв'язки між молекулами отримали назву *водневих*; вони притаманні не лише воді, а й будь-яким полярним речовинам: етиловому спирту, сірчаній кислоті, ацетону тощо.

Диполь води атакує частинки інших речовин, щойно вони опиняються поблизу, і якщо водневий зв'язок між молекулами води і дисперсної фази виявляється міцнішим за зв'язки молекул води між собою, останні буквально обліплюють дисперсну фазу з усіх боків. Цей процес називають *гідратацією*, а речовини, які приваблюють молекули води більше, ніж їхні родичі, — *гідрофільними*. У побуті ми називаємо ці речовини такими, що змочуються. Натомість гідрофобні поверхні, як-от більшість пластиків, або зовсім не утворюють водневих зв'язків з молекулами води, або ці зв'язки менш міцні за міжмолекулярні зв'язки води. Ми кажемо, що вони «жирні».

Гідрофобні властивості деяких речовин нині широко використовуються в побуті.

Намащуючи шкіряні чоботи кремом для взуття, ми створюємо на їхній поверхні тонкий шар речовин, які не змочуються водою. Засоби для догляду за взуттям містять суміш кількох видів воску, до якої додано якийсь барвник.

Парафіновий або поліетиленовий віск отримують шляхом полімеризації етилену, який є побічним продуктом крекінгу нафти. Він представник класу так званих насичених вуглеводнів — кожний атом Карбону в його молекулі поєднаний з іншим за допомогою однієї пари електронів.

Монтановий, або гірський, віск отримують шляхом переробки бурого вугілля. Цей твердий віск є сумішшю ефірів монтанових кислот. Він стійкий до кислот, гарно полірується — саме тому так виблискує начищене взуття. Цей віск чудово розчиняється в органічних розчинниках і може змішуватися з парафіновим у будь-яких пропорціях.

Так званий мікрокристалічний віск отримують з нафтопродуктів, зокрема під час рафінування важких технічних мастил. За складом він дуже схожий на парафіновий, однак має менш примхливий кістяк. Цей компонент додає суміші пластичності і стійкості до витирання.

І, нарешті, до складу таких кремів додають натуральний віск, що називають *карнаубським*. Він є складною сумішшю природних ефірів, жирних кислот і високомолекулярних спиртів. Видобувають його з листя коперникової пальми¹⁷, головним постачальником цього воску на світовому ринку є Бразилія. Карнаубський віск має унікальну властивість заповнювати найдрібніші тріщинки і подряпини. Цей віск ще називають «лікувальним засобом» для шкіряних виробів.

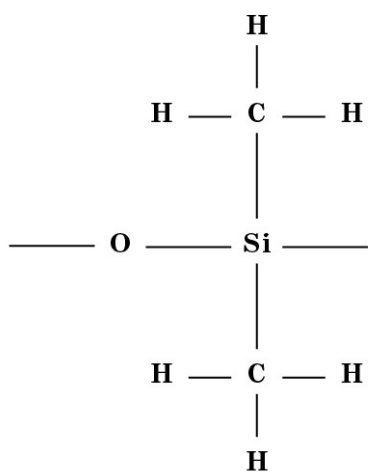
Усі компоненти крему для взуття не лише добре розчиняються один в одному і змушують його блищати як дзеркало. Сили тяжіння між молекулами інгредієнтів крему значно перевищують силу їхніх водневих зв'язків з молекулами води. У результаті на змащених цими речовинами предметах вода демонструє найвищу силу свого поверхневого натягу, тобто згортається в максимально щільні краплини, які стікають з полірованої поверхні від найменшого струсу.

Воскова маса заповнює також наскрізні проколи шкіри, які залишає голка чоботаря, закорковує їх і попереджає гниття ниток. Ця властивість воску може мати і зворотний ефект: якщо змастити кремом вологе взуття, це завадить вільному випаровуванню скупченої в його порах і тріщинках води, спричинить набухання шкіри і пліснявіння та повільно зруйнує шовні нитки.

Деякі сполуки найближчого сусіда по періодичній системі й аналога Карбону за будовою електронної оболонки, Силіцію, також мають

гідрофобні властивості.

Природні композиції Силіцію зазвичай добре змочуються водою. Це доволі полярні солі силікатної кислоти H_2SiO_3 з металами, подекуди примхливої структури, які називають *силікатами*. Сполуки кремнію є одними з найпоширеніших у природі. Звичний річковий і морський пісок майже на 100 % являє собою оксид кремнію SiO_2 з домішками оксидів алюмінію та заліза. Кремнеземи і польові шпати, азбести і коштовні смарагд з аквамарином — усе це мінеральні силікати. Силіцій, як і Карбон, здатний утворювати полімолекули — кремнійорганічні ланцюжки. У цих молекулах два з чотирьох валентних електронів Силіцію утворюють зв'язки із сусідніми атомами Оксигену, а ще два можуть приєднувати короткі вуглеводневі радикали. Такі сполуки отримали назву *поліорганосилоксанів*, але більш поширеною стала друга їх назва — *силікони*.



Фрагмент типового поліорганосилоксану

У природі відсутні умови для утворення принаймні помітної кількості силіконів, усі поліорганосилоксани є продуктом органічного синтезу. Ці стійкі до високих температур і механічних деформацій сполуки завдяки своїм довгим симетричним молекулам, у яких полярний Оксиген добре захищений від атак сторонніх молекул вуглеводневою «щетиною», теж погано змочуються водою. Тому, силікони стали незамінним засобом для обробки автомобільного скла.

На відміну від парафінів, вони майже не руйнуються під дією сонячного світла, витримують тисячі циклів тертя склоочисників і добре тримаються на склі, оскільки воно майже цілком є плавним

оксидом кремнію. Розбавлені в легколетючому розчиннику і фасовані в балони під тиском, «антидощові» спреї здобули популярність в автомобілістів по всьому світу.

Гідрофобність більшості синтетичних полімерів має свій зворотний бік у вигляді негативного антропогенного впливу на навколишнє середовище, адже більшість природних процесів відбувається у водних розчинах. Наша цивілізація давно вже потопала б у поліетиленових торбинках, розірваних силіконових ущільнювачах, нітрилових рукавичках та безлічі іншого непотребу, якого щороку викидають на смітники дедалі більше. На наше щастя, полімерні молекули пластиків мають здатність поступово руйнуватися під впливом сонячного випромінювання, атмосферного кисню та перепаду температур. Вони розпадаються на менші й менші частки, які згодом стають придатними для засвоювання мікроорганізмами, чії оболонки мають також гідрофобний характер. Бактерії¹⁸, які споживають органічні рештки полімерів і перетворюють їх на розчинні сполуки, є справжніми рятівниками планети. Вони на кілька порядків пришвидшують процеси природної утилізації синтетичних матеріалів.

Процеси, що відбуваються в розчинах

Гідратація — перший, а іноді і єдиний етап розчинення речовини. Наприклад, карбонат кальцію — мармур, крейда — нехай і є полярною речовиною з яскраво вираженим іонним характером зв'язку, практично не розчиняється в чистій воді, й добре нею змочується. Дрібнодисперсні зависі карбонату кальцію не розділяються впродовж тривалого часу і широко використовуються в будівництві, зокрема для фарбування поверхонь.

Спостерігаючи за різальниками скла, іноді можна побачити, як вони змочують дещицею води зріз особливо товстого скла, перш ніж відламати зайве. «Так набагато легше, — пояснюють вони. — Відпадає майже саме». Різальникам допомагає явище розклинювального тиску, природа якого полягає в утворенні тонкого шару гідратації на поверхні розрізу. Сумарна сила водневих зв'язків навіть відносно невеликої кількості молекул води (на 1 сантиметр розрізу їх припадає приблизно 10^{21} штук) є доволі відчутною величиною, яку ви самі можете оцінити, якщо бодай раз у житті різали скло.

Вода чіпляється за активний атом дисперсної фази, водночас не припиняючи брати участь у загальному тепловому русі молекул. Вона тягне на себе і розхитує молекули речовини так, як досвідчений муляр виймає камінь із цегляного муру. Варто випасти одній цеглині, й інші вивалюються легше. Саме таким чином вода руйнує більшість кристалічних речовин, які ми використовуємо в побуті: сіль, цукор, лимонну кислоту, соду, перетворюючи їх на істинні розчини. Кожна цеглинка-молекула, що випала, миттєво покривається шаром диполів води, котрі знову випробовують її на міцність зв'язків. Якщо речовина має іонний характер, вона при цьому дисоціює. Якщо ні — залишається у розчині в незмінному вигляді.

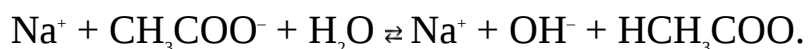
Сама вода також здатна до дисоціації, адже її молекули теж перебувають серед таких само агресивних «сусідок». Їхня боротьба за електронну густину подекуди закінчується розривом ковалентного зв'язку Гідроген–Оксиген. При цьому одна молекула води перетворюється на аніон OH^- , що називають *оксонієм*, і катіон H^+ , який одразу «чіпляється» до сусідньої молекули з утворенням іона H_3O^+ — *гідроксонію*. За кімнатної температури дві молекули води з мільярда є дисоційованими, до того ж позитивні заряди катіонів повністю компенсовані негативними зарядами аніонів.

Від концентрації іонів гідроксонію (у розрахунках беруть до уваги лише власне йон Гідрогену) залежить ступінь кислотності розчину. У чистій воді за кімнатної температури ця концентрація становить 10^{-7} моль/л. Для характеристики кислотності зручніше користуватися не власне концентрацією, а логарифмом цієї величини, взятим із протилежним знаком, який називають *водневим показником*, або рН. Тобто для нейтрального середовища цей показник дорівнюватиме 7, відповідно кислі розчини мають рН, менший за 7, а лужні — більший за 7.

І, врешті, речовина може не лише розчинятися і дисоціювати в розчинах, а й утворювати з молекулами та йонами розчинника нові сполуки. Так, наприклад, металічний Натрій витісняє з води Гідроген, з утворенням газоподібного Гідрогену і розчину лугу NaOH . Натомість фосфорний ангідрид¹⁹ сполучається з водою, утворюючи ортофосфорну кислоту. І, врешті-решт, молекули розчинника і дисперсної фази можуть руйнуватися одночасно, утворюючи при

цьому нові речовини. Якщо розчинником є вода, то такий процес називають *гідролізом*.

Завдяки гідролізу харчова домішка E262 (ацетат натрію) в організмі перетворюється в луг та оцтову кислоту, які без проблем виводяться назовні:



Гідроліз органічних речовин, який відбувається за участю природних каталізаторів-ферментів, є основою життя на Землі. Гідроліз білків лежить в основі харчових ланцюжків серед білкових істот: для побудови власного організму треба спочатку розщепити чужий білок на амінокислоти, а вже з них будувати власний. Гідроліз полісахаридів — крохмалю та цукру — дає поживу для роботи м'язів; гліцерин і жирні кислоти, які є продуктами гідролізу жирів, далі беруть участь у створенні енергетичних ресурсів клітин організму.

Солити чи не солити?

Кожен з нас із певною регулярністю працює хіміком-органіком, до того ж кількості хімічних реакцій, які ми виконуємо власноруч, і складності сполук, які ми отримуємо в результаті цих реакцій, може позаздрити найкраща лабораторія світу. Все це відбувається на наших кухнях: у каstrулях, на сковорідках, у банях під час приготування їжі. Кожен володіє власною методикою і специфічними прийомами, які залежать від інтуїції і досвіду. Кількість реагентів, каталізаторів і навіть об'єм реакційної суміші передавали як сімейні рецепти, яких дотримуються багато поколінь домашніх хіміків.

Навіть у нібито не складному питанні, коли саме солити картоплю під час варіння, кожен дотримується власних уподобань. Спробуємо розібратися із цим з неупередженої точки зору.

Основна складова картоплі — крохмаль, якого міститься в бульбах до 82 % у розрахунку на суху масу і до 15 % сирої ваги. Він синтезується у спеціальних органелах рослинних клітин і залишається в них у вигляді зернистих утворень.

Крохмаль являє собою природний полімер, ланками якого є два сахариди — амілоза й амілопектин. У воді молекула крохмалю здатна відщеплювати амілозу, яка розчиняється, а гідратований амілопектин утворює з водою колоїдний розчин — клейстер. Ми кажемо, що крохмаль набухає. Так само набухають і зерна крохмалю, які містяться

у клітинах картоплі. Збільшуючись у розмірах, вони буквально розривають клітинну оболонку, руйнують цілі шари клітин, і картоплина перетворюється на пюре. Що більше крохмалю містить певний сорт картоплі, то краще вона розварюється.

Як і інші сахариди, крохмаль здатний до гідролізу, і саме цей процес відбувається в нашому шлунку, коли ми їмо картоплю або інші продукти, які містять крохмаль. Під впливом шлункового соку він перетворюється спочатку на декстрин, а згодом — на мальтозу і, врешті, на глюкозу — біологічне паливо для нашого організму.

У підкисленій гарячій воді крохмаль здатний гідролізуватися за тим самим принципом, що і в шлунку. Отже, щоб запобігти надмірному розварюванню картоплі, достатньо до каструлі влити чайну ложку оцту або всипати лимонної кислоти на кінчику ножа, або просто зварити разом із картоплею скибочку яблука. Цим можна суттєво знизити набухання амілопектину: його гігантські молекули розпадатимуться на порівняно невеликі молекули мальтози та глюкози, не руйнуючи картоплини. Втім, якщо зловжити кислотою, картопля може стати солодкуватою на смак. Натомість тверда вода з лужною реакцією посилює набухання і ускладнює гідроліз крохмалю. У такій воді може стати розсипчастим навіть не дуже крохмалистий сорт картоплі, варто потримати її в окропі довше.

З викладеного вище ясно, що солити воду можна в будь-який момент²⁰ приготування картоплі, адже хлорид натрію не змінює кислотності середовища. Розчини солі сильної (хлороводневої) кислоти і сильного (їдкого натру) лугу завжди мають нейтральну реакцію.

Водночас для смаженої картоплі момент соління має принципове значення. Кухонна сіль є гігроскопічною речовиною, здатною всмоктувати вологу з навколишніх предметів і навіть з повітря. Згадайте бодай, як важко витрусити її із солянки, якщо надворі дощить. За відсутності спеціальних осушувачів висушену в духовці сіль успішно використовують для видалення вологи з призначених для гербарію рослин. Щоб осушити й висвітлити соняшкову олію, достатньо насипати у пляшку чайну ложку солі. Сіль витягує з кружалець картоплі вологу на поверхню, внаслідок цього під час смаження пательня «плюється» значно сильніше. Досвідчені кухарі

солять смажену картоплю тоді, коли рештки води надійно утримуються всередині шматочків рум'яною скоринкою.

Один з п'ятдесяти двох способів

Пенкроф знав п'ятдесят два способи приготування яєць, та за теперішніх обставин не мав вибору. Він мусив задовольнитись тим, що загорнув їх у гарячу золу і спік на тихому вогні... За кілька хвилин яйця спеклися, і моряк запропонував журналістові пристати до вечері.

Навряд чи хтось із наших сучасників, крім професійних кухарів, може конкурувати з боцманом з роману Жуля Верна «Таємничий острів» у вигадливості щодо страв з яєць. Утім навіть звичайнісінькі варені яйця кожна господиня готує по-своєму.

Чи потрібно солити воду для варіння яєць і чому? Аргументи на користь того чи іншого способу наводять різні: від дотримання технології, що залишилася у спадок від предків, до таємничого впливу солі на процес відшарування шкаралупи. Спробуємо розібратися в цьому питанні детальніше.

Звичайне куряче яйце містить майже 6,3 грама білків, трохи менше ніж 6 грамів жирів та ліпідів, 1 грам мінеральних речовин і 0,5 грама вуглеводів. На 75 % воно складається з води. Не всі частини яйця однаково поживні: головна енергетична цінність продукту і майже всі жири зосереджені у жовтку. Окрім води, головною складовою тієї частини яйця, яку ми іменуємо білком, є дійсно білки класу альбумінів (овальбумін та кональбумін). Завдяки своїй природі, альбуміни майже не засвоюються травною системою людини, саме тому нам не вистачає одного сирого яйця на сніданок, тимчасом як круте яйце здатне втамувати голод на кілька годин.

Під час термічної обробки білкові молекули, які зазвичай згорнуті на кшталт кульок, розгортаються в лінії, а ті своєю чергою «зшиваються» між собою водневими зв'язками. Цей процес нагадує вулканізацію гуми. Ми кажемо: «білок згорнувся», однак, як бачите, все відбувається навпаки. Науковці натомість називають цей процес *термічною денатурацією*. Такий білок значно краще засвоюється людиною, адже більшість процесів його руйнації відбулося заздалегідь.

Денатурація яєчного білка починається за температури 60 °С, саме тому ми здебільшого варимо яйця, а не печемо їх, адже

проконтролювати температуру духовки, ба більше вогнища чи печі, набагато важче. Температура ж окропу завжди постійна, і аж доки вода не випарується геть, господині не потрібно, як бідосі Пенкрофу, постійно контролювати, щоб не прогоріла шкаралупа і яйце не вибухнуло.

Денатурація білків відбувається також під час взаємодії з міцними кислотами, лугами, концентрованими розчинами солей важких металів (свинцю, марганцю, хрому тощо). Нейтральні розчини солей лужних і лужноземельних металів не мають такого ефекту. Однак іони Натрію набагато «приваблівіші»²¹ для молекул води, ніж білки, отже, у солоній воді розчинність останніх знижується, вони висаджуються з розчину. Хіміки називають це явище *висолюванням* і користуються ним для розділення білків різної розчинності. Отже, з цієї точки зору, якщо яйце під час варіння лусне, ложка солі, яку додали до окропу, дійсно здатна запобігти перемішуванню білка з водою і витіканню його через тріщини шкаралупи.

Стосовно інших мотивів варити яйця в солоній воді, вони не витримують жодної критики. Навіть столова ложка солі на пів літра води утворює розчин лише 5 %. Утім розчин NaCl навіть удвічі більшої концентрації кипить за температури лише на 1,6 градуса вищій за 100 °C. Щоб помітно збільшити температуру приготування, яйця довелося б варити в 40 %-му розчині солі. Але навіть цей насичений розчин дасть вигравш не більше ніж у 9 градусів. Те саме можна зауважити і стосовно збільшення густини чи в'язкості води, що нібито запобігає ударам під час кипіння окропу, — обидві величини мало змінюються при збільшенні концентрації солі аж до 20 % і сильно зменшуються при нагріванні розчину²².

Температура кипіння і густина розчинів NaCl

Концентрація Температура кипіння, °C Густина, кг/м³

5 %	100,8	1,034
10 %	101,7	1,071
15 %	103,1	1,121
20 %	104,8	1,148
25 %	107,0	1,189

Бабусині рецепти

Сіль — неодмінна і найвживаніша харчова добавка у світі. Визначити, коли саме вона набула свого значення, неможливо: традиція солити страви губиться в нетрях праісторії.

Отже, ми можемо повторити вослід за Геркулесом²³, що жодна насолода від життя не могла б існувати без солі. Дійсно, ця речовина стала настільки питомою для людства, що навіть вправи розуму — суть дотепів — інакше ніж «сіллю» не називають, — писав Пліній Старший. — Шлях, яким сабіяни везли сіль, назвали Віа Саларі на її честь. Цар Анк Марцій²⁴ заснував першу солеварню і передав людям 600 рецептур виготовлення солі безоплатно...

Сіль з Мемфісу²⁵ — темно-червона, а видобута на околицях Оксусу²⁶ — біляса, вона фіолетова у Чентуріне і така сліпучо-біла у Джелі²⁷, що в ній відбиваються навколишні предмети... Викопна сіль Каппадокії²⁸ шафранового кольору, прозора і надзвичайно запашина. Сіль же з Таренту²⁹ і всі морські солі древні вживали як ліки.

Як бачите, давні римляни не обмежувались простим випарюванням солі з морської води, віддаючи перевагу викопному продукту, хай за ним і потрібно було мандрувати до африканського узбережжя або крізь аравійські піски аж до берегів нинішньої Амудар'ї. І це не дивно. Середня солоність Світового океану становить 35 г/л³⁰, або 35 ‰, до того ж переважна кількість сухого залишку припадає саме на хлорид натрію. Крім нього, в помітних концентраціях у морській воді присутні хлориди, сульфати й карбонати магнію, калію і кальцію. Саме вони надають морській солі гіркого або їдучого присмаку.

Хай як дивно, викопна сіль, або мінерал галіт, веде своє походження зовсім не від океану, а від осадових порід підложжя струмків і річок, води яких упродовж мільйонів років вимивали, переносили сіль течією іноді на сотні кілометрів уздовж річищ і, пересихаючи, утворювали її поклади.

Чистий галіт має той самий сліпучо-білий колір згаданої вище джелеської солі — такий самий, як у нинішньої солі марки «Екстра». Різнокольорового забарвлення галіту надають або органічні рештки, або домішки інших мінералів. Рожево-червоний колір мінералу свідчить про забруднення сполуками заліза, ртуті, блакитний — міді. Бітуми надають галіту сірий — аж до чорного — колір. А чи була описана Плінієм кольорова сіль з різних куточків стародавнього світу дійсно забрудненою домішками небезпечних для здоров'я речовин, чи місцеві умільці перед продажем додавали до неї місцеві прянощі, — зараз складно сказати.

Проте безсумнівно, що тодішня цивілізація вже усвідомлювала необхідність очищення природного мінералу від домішок, бо інакше Анк Марцій не переймався б солеварнями.

Кольорові солі, які нині набувають популярності, також завдячують своїми барвами домішкам інших металів або органічних речовин. Рожева «гімалайська» сіль містить, зокрема, сполуки заліза та міді, червона гавайська — оксид заліза вулканічного походження, «перикові» солі Океанії забарвлені каротином з водоростей. Усі вони безпечні для здоров'я, оскільки концентрації домішок у них контролюють токсикологічні лабораторії. Водночас жодних науково обґрунтованих даних щодо їхньої більшої корисності за звичайну сіль для людини наразі не існує.

Давні технології очищення галіту базувалися на різній розчинності солей у воді за різних температур. Так, у суміші хлоридів натрію, калію, кальцію і сульфату магнію за 40 °С гіршу розчинність має саме сіль натрію. Тобто якщо поступово випарювати розчин суміші цих речовин, так звану ропу, то першою на дно випадатиме саме кухонна сіль, інші залишаться в розчині. Кристалізовану сіль можна зібрати, а до рідкого залишку додати нову порцію ропи, і повторити процес. Саме так очищали і морську, й озерну сіль у давнину. Ропу поступово переганяли з одного, виритого просто в землі, резервуара до іншого. Далі зібраний осад розчиняли у прісній воді, фільтрували від нерозчинних забруднень і знову випаровували. Цей спосіб, який називається *садочним*, отримав друге життя вже наприкінці ХХ століття завдяки новим технологіям будівництва гідротехнічних споруд і здешевленню енерговитрат. У такий спосіб сіль видобувають, зокрема, у Франції, на деяких територіях Іспанії, в острівних державах. Але головним джерелом кухонної солі досі є шахтний або кар'єрний способи. Витрати на очищення такої солі є мінімальними.

Відкриття майже невичерпних покладів галіту й розвиток транспортної логістики перетворили сіль на найдешевший харчовий продукт. Утім ще 50–100 років тому дефіцит солі був не рідкісним явищем, особливо на постраждалих від воєнних дій територіях і в розвиткових країнах. Отже, навряд чи сучасні господині успадкували традицію солити воду для варіння яєць від власних бабусь. Сьогодні ризику залишитися без солі немає. Лише українських покладів галіту, які оцінюють у 16,5 мільярда тонн, вистачить для задоволення

харчових потреб усього людства впродовж 620 з гаком років²¹. Україна входить у двадцятку світових лідерів за обсягами видобутку кам'яної солі, а поклади галіту Бахмутського басейну вважають найчистішими у світі.

¹ Левкіпп (500–440 до н. е.) — давньогрецький філософ. Засновник атомістики. Уродженець Фракії або Анатолії.

² Демокріт Абдерський (460–370 до н. е.) — давньогрецький філософ-матеріаліст. Учень і послідовник Левкіппа. Уродженець Фракії.

³ Іон (йон) — частка речовини, що складається з одного або кількох атомів, які втратили або приєднали один чи більше електронів. Іони, утворені внаслідок приєднання електронів, набувають негативного заряду, а ті, що втрачають їх, заряджаються позитивно.

⁴ Рецептор — молекула або група молекул у складі клітинної оболонки, що здатна реагувати на хімічне (хеморецептори), світлове (фоторецептори), механічне або електричне (електрорецептори) подразнення. Смакові рецептори, наприклад, є хімічними, слухові — електричними.

⁵ Маючи на увазі елемент або його атом, ми вживаємо латинські назви: Гідроген, Оксиген, Карбон, Нітроген. Говорячи про речовину, використовуємо її традиційну назву: водень, кисень, вуглець, азот. Назви більшості елементів та утворюваних ними речовин збігаються (наприклад, Цинк – цинк, Натрій – натрій, Йод – йод, Ртуть – ртуть).

⁶ Соляна, або хлороводнева, кислота — сполука Гідрогену і Хлору H-Cl. Чадний газ — оксид вуглецю C=O. Чотирхлористий вуглець (тетрахлорметан) — органічна сполука, в якій один атом Карбону пов'язаний із чотирма атомами Хлору, популярний розчинник.

⁷ Атом, який приймає електрон, називають *акцептором*, а той, який віддає електрон, — *донором*.

⁸ Поглинаючи температуру, молекули речовини позбавляються зайвої енергії, зокрема, рухаючись. Цей рух хаотичний: молекула змінює напрямок щоразу, як ударяється об інші молекули. Довжина пробігу молекули між двома співударями залежить від густини речовини, а швидкість руху — від температури: що вона вища, то сила й частота співударів, під час яких молекули вступають у реакцію, вищі. Явище теплового руху вперше описав шотландський ботанік Роберт Броун у 1828 році.

⁹ Цю величину називають *сталою Авогадро* на честь італійського вченого Лоренцо Романо Амедео Карло Авогадро ди Кваренья і Черрето. Він першим установив, що однакові об'єми всіх без винятку газів містять однакову кількість молекул.

¹⁰ КУО — колонієутворювальна одиниця, мікроб, здатний до розмноження й утворення колоній. Видиму на поверхні поодинокую пляму мікроорганізмів називають *колонією*.

¹¹ Петер Вааге (1833–1900) — норвезький фізико-хімік, професор Університету Християнії (Осло). Като Максиміліан Гульдберг (1836–1902) — професор математики Університету Християнії.

¹² Хімічна кінетика — наука, що вивчає перебіг хімічних реакцій, залежність їхньої швидкості від температури, концентрації, активності реагентів і природи розчинника.

¹³ Нейромедіатори — біологічно активні хімічні речовини, за допомогою яких здійснюється передавання електричного імпульсу між нервовими клітинами. Інша назва — нейротрансмітер.

¹⁴ Фармакодинаміка — розділ фармакології, який вивчає механізми впливу ліків на організм пацієнта або інфекційного збудника, умови досягнення максимального ефекту такого впливу. Фармакокінетика — розділ фармакології, предметом якого є рух і зміни лікарських препаратів в організмі пацієнта: швидкість і умови всмоктування препарату, терміни

досягнення ним максимальної концентрації, руйнації і період виведення (екскреції) з організму.

- ¹⁵Терапевтична широта — діапазон концентрацій, за яких активна речовина впливає на організм пацієнта, але ще не має токсичної дії.
- ¹⁶Сванте Август Арреніус (1859–1927) — шведський хімік і фізик, професор Стокгольмського університету, лауреат Нобелівської премії з хімії. Автор теорії електролітичної дисоціації. Якоб Гендрік Вант-Гофф (1852–1911) — нідерландський фізико-хімік, лауреат Нобелівської премії з хімії, першовідкривач осмотичного тиску в розчинах. Вільгельм Фрідріх Оствальд (1853–1932) — балтійський німець, фізико-хімік, професор Лейпцизького університету, лауреат Нобелівської премії з хімії, співавтор теорії електролітичної дисоціації.
- ¹⁷*Sopernicia prunifera* — рід пальми, листя якої вкрите восковим полиском. У Бразилії росте цілими лісами.
- ¹⁸Наприклад, *ideonella sakaiensis* — грамнегативна бактерія, яка залюбки ласує популярним нині полімером лавсаном.
- ¹⁹Фосфорний ангідрид — P_2O_5 — тверда речовина, яка виділяється при згорянні Фосфору у вигляді білого диму.
- ²⁰Варто зауважити, що температура кипіння води, в якій розчинено 1 столову ложку солі, вища, ніж температура кипіння чистої води, на цілих 2 °С.
- ²¹Усі йони переважно проявляють більшу спорідненість із водою, ніж неіонізовані молекули. Дійсно, вони мають більший за модулем заряд.
- ²²В'язкість чистої води при 20 °С становить 1,0050 мПа/с, при 100 °С зменшується більш ніж утричі — до 0,2838 мПа/с.
- ²³Пліній, вочевидь, має на увазі традицію давньоримських гурманів додавати сіль, вапно і мрамур до молодого вина.
- ²⁴Анк Марцій (675–617 до н. е.) — четвертий (враховуючи Ромула) цар Стародавнього Риму, засновник соляних копалень Остії.
- ²⁵Мемфіс — столиця Стародавнього Єгипту з XXVIII по XXII століття до н. е.
- ²⁶Важко сказати, чи мав Пліній на увазі місто Оксус, що існувало на теренах сучасної Середньої Азії з I по XV століття, чи йдеться про річку Оксус — сучасну Амудар'ю.
- ²⁷Чентуріпе, Джелі — міста, розташовані на Сицилії.
- ²⁸Каппадокія — історико-географічне регіональне утворення, колишня держава на території сучасної Туреччини.
- ²⁹Тарент — сучасний Таранто, порт в італійській провінції Апулія.
- ³⁰Уміст солей у природних водах вимірюють не у відсотках (%), а в проміле (‰) — тисячних частках речовини. Це данина традиції та зручності. 35 ‰ = 3,5 %.
- ³¹З розрахунку на середнє споживання 10 грамів у день на одну людину.

Розділ 2

Зазираючи до ванної кімнати

Чому мило миє? Склад мила. Поверхнево-активні речовини. Як працює шкірне сало?

Як аміак рятував життя пацієнтів Асептика й антисептика рук

Мильна гора чи мильна бульбашка Історичні міфи про мило і реальність

Яке мило обрати? Як працює мило на мікрорівні. Мийна здатність і склад засобів.

Твердість води

Міцелярна вода Склад і принцип дії «міцелярної води». Чи здатна вона замінити інші гігієнічні засоби?

Від королів справжніх до королів мильних Історія виникнення шампунів і туалетного мила. Види шампунів і їхня дія

Десяток слоївкв проти «три в одному» Склад комбінованих засобів. Чи варто витратити гроші на безліч засобів для миття?

Рубіни і баняки Як уберегти улюблений посуд під час миття?

І дешево, і марно

Чому мило миє?

Наші руки і шкіра забруднюються не лише під час фізичних вправ і праці. Насправді, вуличне повітря є зависсю. У ньому вільно плавають мікроскопічні тверді частинки пилу і краплі рідини. Суспензії твердих частинок у газах науковці називають *димом*, аерозоль — *парою*. Якщо кількість домішок у повітрі така значна, що стає помітною неозброєним оком, ми спостерігаємо смог або туман. Утім навіть цілком прозоре повітря не вільне від включень інших агрегатних станів.

Шкіра людини в нормі вкрита щільним шаром шкірного сала, яке захищає її від пересихання або надмірного набухання, інвазії мікроорганізмів. Воно продукується сальними залозами — спеціальними органелами, які там і тут розкидані по всій поверхні шкіри. Сальні залози виділяють секрет постійно, до того ж найінтенсивніше вони функціонують під час дітородного періоду. До складу секрету входять тригліцериди, або справжні жири, воски, або негліцеринові ліпіди, й ароматичний вуглеводень сквален.

Шкірне сало не лише утримує вологу; до нього липнуть тверді частинки пилу, в ньому розчиняються хімічні сполуки, випари яких завжди наявні в повітрі. Більшість мікробів і всі віруси, що мають ліпідну оболонку, також розчиняються в цьому захисному шарі. Деякі з них інактивуються, але більшість гноєтворних бактерій не лише

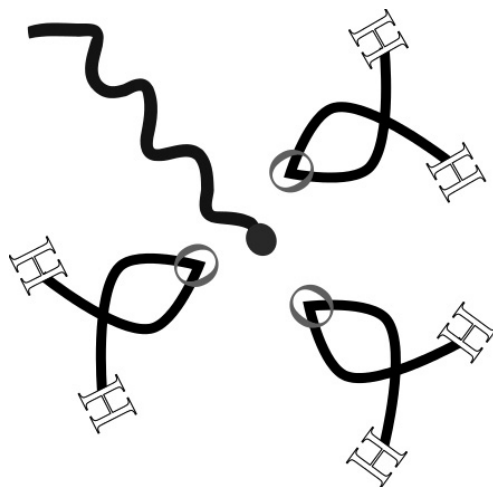
виживає, а й розмножується. У результаті їхньої життєдіяльності в сальному шарі, який укриває шкіру, починаються процеси гниття, це явище набуває характерного неприємного запаху.

Так само як і інші жири, шкірне сало здатне до гідролізу. У лужному середовищі тригліцериди розпадаються на гліцерин і карбонові кислоти: стеаринову, пальмітинову, олеїнову тощо. Якщо цей процес відбувається під впливом гідроксидів лужних металів, їхні йони утворюють з карбоновими кислотами солі, які називають *натуральним милом*. Мило, яке ми з вами кільканадцять разів на день беремо в руки, виробляють саме так: омилюючи тригліцериди. Тверді тваринні жири під час омилення їдким натром дають здебільшого тверді сорти мила. Рідке мило отримують гідролізом рослинних жирів гідроксидом калію.

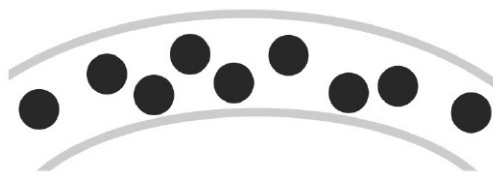
Similia similibus solvuntur — подібне розчиняється в подібному. Це латинське гасло хіміки успадкували із часів зародження природничих наук, здебільшого воно є цілком коректним. Дійсно, полярні речовини краще розчиняються в полярному середовищі, натомість неполярні віддають перевагу таким само розчинникам. Принаймні в побуті це правило діє. Однак властивості натурального мила глузують із цієї мудрості древніх, однаково розчиняючи і жир, і мінеральні забруднення.

Молекули мила, як солі сильної основи, є не просто полярними речовинами. Завдяки значному розміру і лінійній структурі радикалів карбонової кислоти, що входять до її складу, молекула мила являє собою щось на кшталт довгої жирної палички, на одному з кінчиків якої — там, де розташований іон натрію, — зосереджений увесь позитивний заряд. Тобто мило проявляє водночас ліпофільні³² та гідрофільні властивості.

Щойно мило потрапляє у воду, на нього зусібич кидаються молекули розчинника, точнісінько як голодні гупі на корм. Щоправда, кожна рибка-молекула намагається вхопити цього черв'ячка за голову й геть ігнорує хвіст. Ці смакові вподобання призводять до того, що у приповерхневому шарі всі молекули мила орієнтовані хвостиками — органічними радикалами назовні. Якщо поверхонь розподілу фаз дві, як у мильній бульбашці, то мило формує два таких шари, між якими перебуває вода.



Така структура плівки зменшує силу поверхневого натягу води і приводить до кращого змочування забруднених поверхонь. Хвостирадикали мила чіпляють жирні плями немов гарпуном, а поверхневий натяг води й метушня її рибок-молекул відривають їх разом із заякореним брудом від основи і виштовхують на поверхню. Як бачите, більшість процесів, у які залучені молекули мила, відбуваються на поверхні розподілу фаз — рідкої з твердою або з газоподібною. Тому мила називають *поверхнево-активними речовинами*, або ПАР.

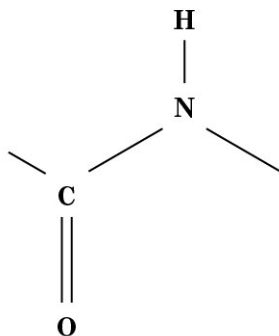


Молекули води між шарами мильної бульбашки

Водночас деякі молекули натурального мила дисоціюють на йони. Аніон мила — негативно заряджений залишок карбонової кислоти — здатний утворювати нові сполуки з катіонами інших елементів та груп. Не варто забувати й те, що натуральне мило є сіллю сильної основи і слабкої кислоти, отже, здатне ще й гідролізуватися в розчинах. При цьому утворюється певна кількість лугу NaOH, розчин мила набуває вираженого лужного характеру і своєю чергою спричиняє гідроліз жиру із забруднень. Додайте до всього сказаного вище те, що оболонки вірусів, завдяки яким «зараза» проникає всередину клітин, складаються з ліпідів, які так само гідролізуються та руйнуються під дією лугів, і мило із просто звичного атрибуту ванної кімнати перетвориться на майже панацею від усіх інфекцій.

Отже, скаже уважний читач, можна мити руки просто лугом? На превеликий жаль, ні. Проблема в тому, що луги спричиняють гідроліз не лише жирів, а й білків, тобто тканини шкіри. Білкова молекула являє собою полімер, утворений сотнями й тисячами амінокислот, які поєднані між собою так званими пептидними містками — специфічною конструкцією з аміно- і карбонільної груп. В основному середовищі ця конструкція руйнується, а білки, відповідно, розщеплюються на складові, деякі, як-от лантїонін та лізіноаланін, токсичні для організму. За певної концентрації луги спричиняють масову загибель клітин і некроз шкіри.

І хоча саме в результаті гідролізу шкірного сала луги відчуються мильними на дотик, жирового шару на руках замало для утворення помітної кількості мила. Однак у деяких випадках лужні розчини дійсно використовуються у процесі миття рук.



Пептидна група

Як аміак рятував життя пацієнтів

Сцена, у якій лікарі довго миють руки з милом і труть їх щіткою, стала невіддільним атрибутом художніх фільмів із життя медиків минулого століття. Недостатня стерильність рук дійсно була ключовою проблемою виживання пацієнта ще з часів першого хірурга в історії людства — легендарного Імхотепа.

Ще до середини ХХ століття для знезараження рук лікарі застосовували спосіб Фюрбрінгера. За ним руки мили гарячою — до больового порога — водою з милом упродовж 10 хвилин, інтенсивно тручи їх щіткою. Далі руки висушували стерильною серветкою, впродовж трьох хвилин обробляли 70 %-м спиртом, стільки ж часу — 2 %-м розчином сулеми і насамкінець кінчики пальців змащували

розчином йоду. Лише після цього руки у двох парах рукавичок вважали достатньо стерильними для втручання в порожнини хворого. Хірурга тих часів легко можна було впізнати по зрізаних під корінь нігтях, червоній шкірі, яка луцилася та була всіяна тріщинками і мікроскопічними вавками внаслідок постійного зневоднення і хімічних опіків.

На жаль, ці варварські антисептичні методи часто-густо не мали успіху, й операційні рани все одно нагноювалися. Навіть стерильні гумові рукавички не убезпечували від ризику, бо під час втручання їх часто проколювали інструментом, та й для тонких маніпуляцій хірургові все одно доводилося їх знімати. Додамо до цього і той факт, що найширшу лікарську практику в першій половині минулого століття давали війни; в умовах двох світових і безлічі локальних воєн масова польова хірургія потребувала простого, швидкого і надійного засобу знезараження рук.

Такий спосіб випадково винайшов радянський хірург Сергій Спасокукоцький, а розвинули його асистенти — Фріда Виноград-Фінкель та Іван Кочергін у 1929 році. Вони запропонували знизити температуру води до комфортної і двічі по три хвилини обробляти руки 0,5 %-м водним розчином аміаку. Після витирання стерильним рушником руки просто змазували 96 %-м спиртом, щоби шкіра задубіла і вже очищені пори закрилися. І, врешті, йодом обробляли лише лунки нігтів, де шкіра захищена від опіків товстим роговим шаром. Сулему — отруйну сіль двовалентної ртуті — і щітки з милом вилучили з рецептури геть. Цей спосіб дуже швидко поширився по всьому світу і був основним прийомом передопераційної підготовки медперсоналу майже до кінця століття. З винайденням нових антисептичних засобів і прийомів асептики він наразі не використовується у клінічній практиці, але й досі перебуває на озброєнні польових хірургів.

Під час досліджень лікарі з'ясували, що мило не здатне проникнути в закорковані салом пори шкіри, а саме там і залишаються гноєтворні бактерії, які спричиняють запалення рани. У плівці мильної бульбашки, яка безпосередньо торкається сального корка, просто бракує іонів карбонової кислоти, щоби розчинити весь жир, і йонів оксонію, щоби його гідролізувати. Натомість водний розчин аміаку діє у великому надлишку, а його невеликі молекули здатні проникати значно

глибше у дрібні пори. Щоб досягти такого ефекту за допомогою мила, знадобиться терти руки щіткою приблизно мільйон разів або впродовж 11,5 доби безперервно.

Утім у побуті обробляти руки за Спасокукоцьким–Кочергіним не варто навіть в умовах епідемії. Для повсякденних потреб їх достатньо ретельно вимити з милом, адже поверхні слизової оболонки, на відміну від операційних ран, невеликі за площею і до того ж захищені імунною системою, натренованою впродовж мільйонів років еволюції ссавців протистояти бактеріальним інфекціям. Часте знежирення і дублення шкіри призводить до її пересихання, витончення і, як наслідок, передчасного старіння. Будь-які штучні замітники шкірного сала не здатні відновити нормального функціонування жирових залоз, і шкіра потребуватиме ретельнішого догляду за нею.

Мильна гора чи мильна бульбашка

Упродовж усієї історії проблема гігієни була одним з ключових чинників виживання людства. Бруд позбавлялися різними засобами: давні римляни милися подрібненою пемзою, золою і піском, єгиптяни натирали шкіру сумішшю бджолиного воску з водою та нільською глиною, а згодом винайшли суміш тваринного жиру із крейдою. Потяг до гігієни змушував наших предків проявляти дива винахідливості: ті ж єгиптяни голили не лише обличчя, а й волосся по всьому тілі. Римські терми (бані) не уявляли без прямих рослин, як-от чебрець, бородавник, буркун, настоянки яких мали знезаражувальну і трішечки лужну дію. Втім механічне очищення шкіри від бруду довгий час переважало інші способи в арсеналі наших пращурів. Навряд чи дружини фараонів і полюбовниці римських імператорів насправді могли похизуватися ніжною шкірою. Щоденні вправи з абразивними матеріалами, як-от пісок чи пемза, робили дотик їхніх лагідних рученьят занадто шорстким, як на наш смак. Але навіть ці екзекуційні процедури повністю змити бруд з тіла не могли.

Авторство технологій і методів, які винайдені впродовж останніх трьох-чотирьох століть, зазвичай відоме. Суперечки в науковому середовищі точаться хіба що за пріоритети. Натомість, описуючи технології або речовини, якими людство користується з прадавніх часів, автори науково-популярної літератури часто-густо не в змозі

визначити не лише імені винахідника, а навіть культуру та приблизний час їх винайдення.

Достеменно невідомо, яка саме цивілізація винайшла мило. Хтось віддає пріоритет галлам, які використовували суміш жиру та рослинної золи як знезаражувальний засіб. Дехто стверджує, що мило виготовляли ще у давньому Вавилоні в III тисячолітті до н. е. Побутує думка щодо походження англійської назви мила — soap — від назви гори Сапо неподалік Тибру, мовляв, тамтешні римлянки прали білизну сумішшю глини з попелом жертвовного вогнища. Це очевидний міф, який потрапив до російського й українського варіантів електронної енциклопедії «Вікіпедія» з російського журналу «Наука и жизнь» і натепер передрукований безліччю сайтів. Енциклопедія «Вікіпедія» посилається аж на самого Плінія Старшого, мовляв, у його «Природничій історії» згадується «латинське *sapo*, яке згодом перейшло до романських мов». Посилання на Плінія, твори якого і досі перекладені сучасними мовами лише фрагментарно, вочевидь, мусить додати авторитетності версії про гору і глину.

Насправді, у книзі XXVIII у розділі 51 «Лікування запалень гортані і туберкульозу» Пліній пише: «Туберкульозні виразки (маються на увазі папули, що утворюються на шкірі при позалегеновому перебігу хвороби) зводять за допомогою жовчі кабана або вола... *Sapo*, винайдене галлами для фарбування волосся у червоний колір, теж може бути вельми корисним. Ця речовина готується з топленого сала та попелу; найкращою для цієї мети є букова та берестова зола. Ця речовина буває твердою і рідкою, обидві використовуються жителями Німеччини, переважно чоловіками». Це єдина згадка про *sapo* у Плінія.

Автор «Історії винаходів, відкриттів і витоків», відомий популяризатор науки Йоганн Бекманн (1739–1811), докладно дослідив технологію (до речі, саме він увів в обіг слово «технологія») і дійшов висновку, що *sapo* використовували галли і німці, а за ними й римляни як рідку фарбу або тверду помаду для підфарбовування сивини.

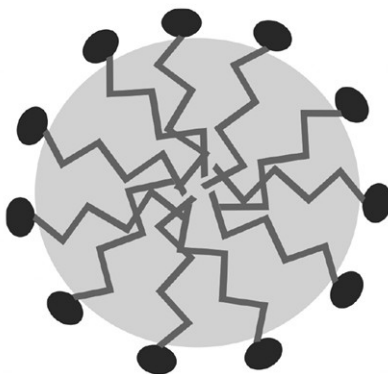
Натомість римські стиляги прали свої тоги від жиру та бруду... сечею, яку громадяни сумлінно збирали в баняки і виставляли біля воріт. Спеціальні ремісники щодня збирали ці випорожнення на переробку. Їхнє виробництво так тхнуло, що селитися їм дозволяли або на околицях, або у глухих провулках.

Додайте до цього те, що римляни приносили в жертву богам баранів і кіз не цілком, а лише кістки й тельбухи, на яких жиру не зібрати, і версія про священну гору розсиплеться сама. До речі, жодне зарубіжне джерело про неї навіть не згадує.

Латинська назва мила походить або від галльського *sapo*, або від німецького *saipa* і перекладається як «шкірне сало».

Яке мило обрати?

Процес видалення забруднень є то ефективнішим, що більше ПАР бере в ньому участь. Істинна розчинність натурального мила у воді є невеликою і рідко сягає більше ніж 10^{-3} моль/л, або приблизно 0,3 грама мила на 1 літр води. Звісно, такою кількістю мила руки не помити. На щастя, за певної концентрації і температури, молекули ПАР здатні групуватися в невеличкі частинки-асоціати розміром від 1 до 100 нанометрів. У водних розчинах молекули групуються таким чином, що всі органічні радикали перебувають усередині частинки, а йонні кінчики — назовні. Відповідно, у ліпофільних середовищах вони ніби вивернуті навспак. Такі частинки називають *міцелами*. Вони складаються з десятків або навіть тисяч молекул і утворюють з водою колоїдні розчини так, що концентрація мила в них зростає в десятки разів.



Схематичне зображення міцели

Концентрація, за якої справжній розчин певного мила починає переходити в колоїдний, є сталою величиною, яку називають *критичною концентрацією міцелоутворення (ККМ)*. Для звичайного туалетного мила ККМ становить 0,11 %, хоча для ефективного

видалення бруду мило потребує набагато більшої концентрації — аж до 50 %!

Ця цифра не означає, що на літр води ми маємо витратити пів кілограма мила, щоб так-сяк помити руки, — зазвичай пересічній родині шматка в 70 грамів вистачає на тиждень, а у Збройних Силах України встановлено місячну норму мила на військовослужбовця для туалетних потреб вагою 200 грамів.

Торкаючись змоченої водою поверхні шкіри, міцели мила розпадаються на окремі молекули та йони, які захоплюють частинки забруднень і, віддаляючись від поверхні, знов утворюють міцели, але вже із включеннями жиру, металів тощо. Такі міцели називають *насиченими*; вони або спливають на поверхню води, або падають униз у вигляді нерозчинного осаду, залежно від природи домішок. Цей процес найкраще видно під час ручного прання: насичена домашнім пилом органічного походження піна спливає, а піщинки, частки ґрунту з вуличного пилу збираються на дні ємності.

Здатність мила утворювати міцели й активні плівки залежить не лише від його концентрації. Пригадайте, яку гарну піну воно утворює з дощовою водою, на відміну від морської, в якій воно майже не милиться. Розчинність натурального мила значно знижується за присутності мінеральних сполук, які пригнічують його дисоціацію. Дійсно, так звана тверда³³ вода містить надлишок іонів Кальцію і Магнію, які утворюють з аніонами ПАР нерозчинні сполуки й викреслюють їх із процесу утворення міцел. Концентрація активних молекул мила стає нижчою за ККМ.

Вищесказане справедливе лише для справжніх миль — здатних до дисоціації солей жирних кислот, або іоногенних ПАР, як їх подекуди називають. Водночас поверхневу активність проявляє низка органічних речовин, які в розчинах не дисоціюють на йони. Це здебільшого естери жирних кислот, поліспиртів, зокрема пропіленгліколю, похідних фенолу. Молекули цих речовин теж полярні, мають привабливу для води ділянку і здатні утворювати міцели, але не розпадаються в розчинах на йони, тобто є неіоногенними ПАР (НПАР). Вони не лише краще за іоногенні вправляються із пранням у воді, що є занадто мінералізованою, а й не завдають шкоди текстильним виробам, адже їхні розчини не мають лужної реакції.

Є ще одна важлива відмінність неіоногенних ПАР від іоногенних, яку варто брати до уваги, вибираючи засіб для прання. За підвищення температури здатність натурального мила до утворення міцел і, відповідно, розчинність зростають. Саме тому наші предки, які користувалися лише натуральним милом, прали в гарячій воді, натомість виполіскували білизну в холодних водоймах. Неіоногенні ПАР у разі підвищення температури до певного значення втрачають здатність до міцелоутворення і випадають з розчину крихкими клаптями. Для сучасних НПАР ця температура перебуває в межах 75–95 °С. Більшість призначених для машинного прання засобів містять саме неіоногенні ПАР, щоб забезпечити ефективність прання незалежно від якості води. Отже, обираючи температурний режим прання, варто поцікавитися складом засобу. Якщо він містить неіоногенні ПАР, то й за кімнатної температури води впорається із забрудненнями не менш ефективно, ніж при 60 °С. Гріти ж воду для прання до 90 °С є сенс лише для засобів, що містять іоногенні ПАР, як-от додецилсульфат натрію³⁴.

Вода, якою ми користуємося в побуті, здебільшого є твердою³⁵. Твердість природних вод в Україні зростає від доволі м'якої на заході (1,5–3 ммоль/л) до вельми твердої (більше 20 ммоль/л) у річках Приазовського басейну. Мінералізація криничної та артезіанської води зазвичай на 10–50 мг/л вища за відповідну річкову воду.

Середня мінералізація і твердість води деяких річок України

Річка	Середня мінералізація, мг/л	Твердість, ммоль/л
Стрий	188	1,5
Дніпро	270	3,8
Дністер (верхня течія)	278	3,5
Південний Буг	420	3,2
Інгул	930	3,8
Дністер (нижня течія)	531	5,6

Бахмут	1187	17,6
Молочна	2500	20
Судак	1030	25

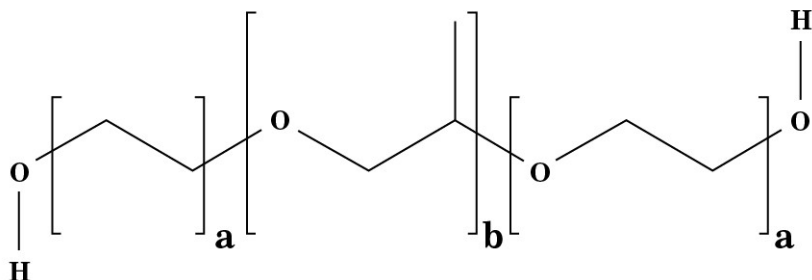
Побіжно зауважимо, що така ситуація характерна не лише для України. Вода європейських річок, які протікають рівнинною місцевістю і мають джерельні витoki, теж твердіша, ніж у річках, які беруть початок з гірських льодовиків.

Звісно, водопровідну воду централізованого постачання приводять у відповідність до стандартних норм питної води. Надмірно тверду знесолюють за допомогою хімічних реагентів і фізичних прийомів, а дуже м'яку, навпаки, збагачують на мінеральні солі, адже вона несмачна.

Міцелярна вода

В останнє десятиліття найпопулярнішим і найзагадковішим косметичним засобом для тієї половини людства, яка не уявляє собі життя без піни для гоління, є так звана міцелярна вода. Назва засобу мало відповідає його реальній природі, адже сама по собі вода міцел не утворює.

До типового складу засобу під назвою «міцелярна вода» входить десяток компонентів, але основним діючим складником цього косметичного препарату, звісно, крім води, є загадковий інгредієнт Poloxamer із цифрами після нього. Саме цей останній і є речовиною, яка перетворює воду на міцелярний розчин. Полосамер (або Pluronic, якщо він був вироблений компанією BASF) — це доволі короткий полімер, зібраний з ланцюжків поліоксиетилену і поліоксипропілену. «Плюронік-123», наприклад, має брутто-формулу $\text{HO}(\text{CH}_2\text{CH}_2\text{O})_{20}(\text{CH}_2\text{CH}(\text{CH}_3)\text{O})_{70}(\text{CH}_2\text{CH}_2\text{O})_{20}\text{H}$. Полімери з іншою довжиною вуглецевого кістяка нумеруються іншими цифрами, але принципова структура в них однакова.



Загальна формула сімейства полосамерів

Полосамери демонструють поверхневу активність завдяки тому, що оксиетиленові групи більш гідрофільні за оксипропіленові і за певної концентрації утворюють міцели. Отже, загадковий Poloxamer по суті є звичайною неіоногенною ПАР на кшталт прального порошку з попереднього розділу, а процес зняття макіяжу принципово не відрізняється від умивання, хоча й з невеликою кількістю води.

Крім НПАР, міцелярна вода подекуди містить краплю рослинних олій для аромату, хлорид та ацетат натрію, лимонну кислоту і феноксиетанол як консерванти та бактерициди. Розчинені нарізно або разом, ці речовини суттєво нічим не змінюють основних властивостей води, бо містяться в незначній кількості. Зазвичай до препарату додають децицію поліетиленгліколю або його естерів, які виконують роль емульгаторів: вони запобігають випадінню ПАР в осад у разі довгого зберігання або за занадто низьких температур. Гліцерин виконує одразу дві функції: він утворює на шкірі тонку плівку, яка запобігає втраті нею вологи, і водночас підвищує в'язкість розчину для зручнішого вжитку. І, нарешті, присутні в рецептурі більшості популярних засобів натрієві солі етилендіамінтетраоцтової кислоти (EDTA) захищають ПАР від інактивації іонами металів — від кальцію і заліза до свинцю або срібла, які завжди присутні як забруднення на шкірі та як домішки у воді, з якої виготовлено засіб.

Склад міцелярної води від різних виробників може дещо змінюватися, одні компоненти — замінюватися іншими, але принципівих відмінностей між продуктами різних підприємств немає. Рецептури з меншою кількістю інгредієнтів можуть працювати не гірше за складні — аби вони містили ПАР.

Отже, міцелярна вода за своїми хімічними властивостями ближча до пральних засобів, ніж до мила. У її основі лежить синтетична речовина, і тому будь-які запевнення щодо натуральності тієї чи іншої марки є лише маркетинговим трюком. Вона менш ефективна як засіб для очищення шкіри і від мінеральних, і навіть від жирних забруднень, ніж натуральне мило. Водночас вона вільна і від притаманних милу недоліків.

Натуральне мило має яскраво виражений основний характер, рН його розчинів подекуди сягає 10. Внаслідок цього мило здатне руйнувати ліпідні мембрани клітин шкіри, вбиваючи їх і викликаючи подразнення. Міцелярна вода має нейтральну реакцію, а її НПАР лагідніше поводить з оболонками клітин, здебільшого розчиняючи лише жири. Певно, на світі немає людини, яка хоча б раз у житті не відчувала дискомфорту від потраплення мила в очі. Це знайоме з дитинства пекуче відчуття примушує нас щоразу заплющувати їх під час миття голови. Використовуючи міцелярну воду, можна не турбуватися за очі. І, нарешті, така вода стане у пригоді, якщо виникне негайна потреба обробити рану, опік або ніжну поверхню слизової оболонки.

Якщо ж вам потрібно швидко й ефективно відмити сильно забруднену жиром чи курявою шкіру, або вимити руки після поїздки у транспорті чи шопінгу або ж обличчя після довгого перебування в масці чи контакту із хворим на інфекційне захворювання, то краще звернутися до традиційного мила. Врешті-решт, і після нього можна обробити шкіру тією ж міцелярною водою з гліцерином, іншим улюбленим косметичним засобом або тоніком. Після використання міцелярної води обличчя також бажано вимити від залишків емульгаторів та консервантів, — не варто залишати їх на шкірі надовго.

Від королів справжніх до королів мильних

Сучасні шампуні й засоби для ванн мало нагадують мило, яким користувалися наші предки ще сто-двісті років тому. У масовому вжитку на європейських теренах туалетне мило з'явилося пізно — наприкінці XIV століття. Перша миловарня, яка виготовляла так зване алепське мило за вивезеним із Сирії рецептом, була заснована 1370 року поблизу Марселя. Знадобилося ще пів століття, щоб аналогічні

миловарні виникли в Тулоні та Ліоні, які згодом стали найбільшими центрами виробництва мила у Європі.

Виготовлення мила в ті роки перебувало під пильним наглядом французьких королів і слугувало джерелом доходів монархічного дому. Людовик XIV особисто запрошував до Франції кращих миловарів та парфумерів, а під час реформи 1688 року для «марсельського» мила було введено навіть контроль якості продукції.

Іншими центрами середньовічного миловаріння були Іспанія і Австрія, що традиційно ворогували із Францією і вимушені були заснувати власне виробництво, щоб не залежати від примх своїх близьких родичів і запеклих ворогів. На теренах сучасної України ще 1445 року існувала Львівська мильна мануфактура, яка разом із двома публічними лазнями сплачувала окремий податок на утримання міста. У 1464 році було створено цех миловарів у Празі.

Цікаво, що ці якісні туалетні мила, які виготовлялися з рослинної сировини, доволі довго завойовували собі авторитет у народі через свій приємний аромат. Традиційне мило з тваринного сала, технологію кустарного виготовлення якого Європа успадкувала від імперії Карла Великого, хоча й мало неприємний запах прогірклого жиру, та саме його вважали ознакою якості мийного засобу. Середньовічні європейці віддавали перевагу милу, яке нагадувало наше господарське: воно містило надлишки лугу, роз'їдало шкіру, гарно відбілювало текстиль і загалом здавалося нашим предкам дієвішим засобом навіть у лікуванні більшості хвороб.

Рідке мило винайшов Вільям Шепард у 1860-ті. Масово на світовому ринку воно з'явилося лише в 1898-му, коли Мілвокска компанія В. J. Johnson презентувала виготовлене із суміші оливкової та пальмової олій рідке мило під назвою «Palmolive». Успіх був такий приголомшливий, що за кілька років по тому компанія і собі перейменувалася на Palmolive. Під цією назвою ми знаємо її тепер.

Сучасні шампуні являють собою концентровані колоїдні розчини готових міцел природних або синтетичних детергентів. Більшість з них виготовляють на основі лаурилсульфату або лаурату натрію — іоногенних ПАВ. Вони ефективно і швидко очищають шкіру від забруднень, як і звичайне туалетне мило, однак мають і притаманні йому недоліки, зокрема високу лужність.

Шампуні, які містять неіоногенні ПАВ, представлені здебільшого у групі засобів дитячої гігієни. Завдяки своїй нейтральній природі вони не подразнюють очі, лагідніші до ніжної шкіри. Якщо уважно ознайомитися з рецептурою цих засобів, можна помітити, що вони відрізняються від так званої мицелярної води — засобу для м'якого очищення шкіри — лише більшою концентрацією детергенту.

До третьої групи шампунів належать засоби на основі природних поверхнево-активних речовин рослинного походження. Це так звані засоби для пошкодженого й ослабленого волосся. Здатність соку деяких рослин, зокрема глоду, братків, холодку, кліщинця, люцерни, чистотілу, собачого мила, утворювати піну відома людству здавна. Мийних властивостей їм надають специфічні сполуки — глікозиди й сапоніни. Як продукт конденсації сахаридів зі спиртами, фенолами або карбоновими кислотами, глікозиди є полярними молекулами з масивним «жирним хвостом» і здатні утворювати міцели. Більшість сапонінів є отруйними: потрапляючи в організм, вони викликають гемоліз — розпад кров'яних тілець. Навіть у розведенні 1:5000 вони смертельно токсичні для плазунів і риб. Для людини, яка не споживає воду через шкіру, сапоніни безпечніші, однак їх потрапляння до організму не бажане. Засоби, складовими яких, зокрема, є сапоніни, гіркі на смак.

Усі три типи шампунів містять практично однакові домішки для запобігання цвілі та розшаруванню гелю і для пом'якшення води — синтетичні, як-от «Трилон Б», та натуральні, на кшталт лимонної кислоти. Отже, позиціонуючи гігієнічний засіб як природний, виробники мають на увазі походження саме детергенту, а не всіх компонентів продукту. Ба більше, навіть компоненти цілком натурального походження у процесі їхнього виділення з природної сировини проходять стадію хімічної обробки і перетворень. Зокрема, для виділення сапонінів з рослинної маси використовують водні розчини лугів і синтетичні розчинники — ізопропіловий спирт і ацетонітрил. Емульгатори поліетиленгліколь та поліпропіленгліколь є продуктами органічного синтезу, а оцтову кислоту для ацетату натрію отримують на хімічних підприємствах шляхом окислення гідролізного спирту.

Обираючи гігієнічний засіб, передусім варто звернути увагу на індивідуальну стерпність до його компонентів, а не на їхнє

походження. Часто-густо синтетичні сполуки є більш гіпоалергенними, ніж такі речовини природного походження, адже їхні властивості задають хіміки і фармацевти ще на етапі проектування. Насправді, шансів на те, що спеціально створені для косметичних і гігієнічних цілей штучні речовини матимуть більшу спорідненість з рецепторами клітин нашого організму, ніж природні, значно менше.

Десяток слоївк проти «три в одному»

У романі Агати Крісті «Блідий кінь» замовний убивця під виглядом слюсаря-водопровідника підмінює у ванній кімнаті косметику жертви на отруєну. А щоб не схибити з маркою, перед тим посилає до приречених ним на смерть жінок з опитуванням «Яку марку шампуню ви використовуєте?». Цікаво, як викручувалася б письменниця, якби зловмисникові надійшло замовлення порішити чоловіка? Це, звісно, жарт, але більшість чоловіків може назвати хіба марку шампуню або рідкого мила, які вони щойно придбали, натомість жінки опишуть вам детальний склад засобу. Попри одне й те саме призначення, кількість марок шампунів, пін для ванн, твердого або рідкого мила, пропонованих торговельними закладами, навряд чи можна підрахувати.

Мийні засоби руйнують шар шкірного сала і відмерлих клітин епітелію, які захищають наші покриви від проникнення інфекцій та отрут. Щоб відновити цей захист, потрібен деякий час. Доки сальні залози спродукують потрібну кількість секрету, шкіра залишається вразливою до впливу негативних факторів довкілля.

Гігієнічні засоби, як-от шампуні, гелі для душу, рідке мило, часто містять речовини, що не мають мийних або стабілізуючих властивостей. Їхнє призначення — нівелювати шкідливий вплив ПАР на шкіру й відновити її захисні властивості. На перший погляд здається, що це завдання просте: достатньо ввести до рецептури заміник шкірного сала, наприклад віск або жир. На жаль, це недосяжний варіант, адже в цьому разі весь детергент буде інактивований цим жиром ще у флаконі. Саме тому виробники не ставлять собі подібних завдань. Пропоновані ринком комбіновані засоби містять кілька бактерицидних компонентів різних класів, призначених для знезараження шкіри, та надлишок гліцерину для утримання вологи у волоссі й поверхневому шарі шкіри. До складу

комбінованих засобів на основі іоногенних ПАР обов'язково вводять речовини, що нейтралізують лужне середовище, як-от лимонна кислота. Щоб полегшити вимивання з волосся залишків детергенту, додають солі магнію — міцели, що залишилися вільними, захоплюють іони цього металу і теж інактивуються. І, нарешті, майже до всіх комбінованих засобів додають терпенові спирти, зокрема ліналоол, мірценол або гераніол. Їх дубильний ефект закриває очищені й тому вразливі для інфекції пори і тріщини шкіри.

Спектр додаткових компонентів у всіх засобах занадто великий, щоб їх перелік помістився на сторінках цієї книжки. Втім ефект більшості з них — вітамінів, «живильних» речовин, продуктів переробки шовку чи низькомолекулярних рослинних білків — клінічними дослідженнями не доведений. І це не дивно, адже людина не харчується через шкіру. Процеси живлення тканин організму є значно складнішими за просте всмоктування хай нібито і корисних речовин через клітинні мембрани.

Можливо, майбутні хіміки, які працюватимуть у сфері косметології та гігієни, винайдуть достойний замітник сучасним детергентам³⁶, який буде вибірково реагувати лише із брудом і не порушуватиме природного захисту нашого організму. Поки що змити бруд і одночасно відновити захисний шар шкіри технічно неможливо: ці процеси конкурують між собою. Однак їх можна розвести в часі. Саме тому тоніки, кондиціонери і креми досі тісняться на полицях ванних кімнат. Перші знезаражують шкіру і запобігають її інфікуванню. Другі змивають залишки ПАР і емульгаторів, щоб не допустити подразнень й алергічних реакцій на продукти розкладу компонентів шампунів. Жирна основа третіх імітує шкірне сало, надаючи сальним залозам час для відновлення природного захисту. А численні слоїки і каламарчики на полиці для косметики застерігають авторів сучасних детективів від плагіату романів Агати Крісті.

Рубіни і баняки

Здатність лугів гідролізувати жири зробила їх поширеним засобом для миття посуду і побутової техніки — варильних поверхонь, духовок, баняків та сковорідок. До складу популярних в Україні порошоків та рідин для чищення Gala, Fairy, Mr. Proper входить, зокрема, гідроксид натрію³⁷. Зважаючи на негативний вплив цієї сполуки, перестороги

виробників щодо запобігання потраплянню засобу на слизові оболонки й недоцільності тривалого контакту зі шкірою рук є обґрунтованими.

Іншим визнаним господарським засобом, який існує вже довгі роки, є так звана кальцинована сода³⁸, або карбонат натрію Na_2CO_3 . Її розчини вважають безпечнішими з точки зору шкідливості для шкіри, однак це не відповідає дійсності. Насправді, в обох випадках діючою речовиною розчинів є один і той самий гідроксид натрію. Показник кислотності середовища в розчинах лугу і соди є приблизно однаковим і залежить лише від їхньої концентрації. Дійсно, у водних розчинах відбувається гідроліз соди³⁹ з утворенням надлишку йонів оксонію. За рН 5 %-й розчин кальцинованої соди практично не відрізняється від такого самого розчину їдкої натрію.

Розчини лугів і соди, які гарно видаляють застарілий жир на емальованій поверхні або з посуду, виготовленого з неіржавких сплавів, не варто використовувати для очищення алюмінієвих каструль чи сковорідок.

Алюміній, електронегативність якого відчутно менша, ніж у Гідрогену⁴⁰, здатний реагувати з водою з виділенням водню. Вода, налита в алюмінієву каструлю, не спінюється водневими бульками лише тому, що поверхня ємності вкрита щільним окисом алюмінію. Оксидна плівка менш вразлива до дії води, і алюмінієвий посуд зберігає свої якості впродовж десятиліть. Стійкість і тугоплавкість цієї сполуки втілені у природній кристалічній формі оксиду алюмінію — корунді. З корундів виготовляють наждакові круги і папір, інструменти для обробки твердих матеріалів; за твердістю вони поступаються лише діаманту і карбїду кремнію.

Однак у лужному середовищі оксид алюмінію здатний утворювати розчинні солі на кшталт $\text{NaAl}(\text{OH})_4$. Позбавлений захисної плівки, алюміній вступає в реакцію з водою, яка триває, доки незахищене місце не висохне і не стане доступним для кисню повітря.



Звісно, швидкість цієї реакції набагато менша за таку реакцію з водою Натрію чи Калію, однак її можна спостерігати наочно, якщо помістити у склянку з лужною водою алюмінієву виделку або шматок очищеного від ізоляції дроту. Із цих самих причин недоцільно мити посуд з алюмінію за допомогою твердих абразивних матеріалів або кип'ятити в ньому розчини мийних засобів. І, нарешті, не варто використовувати

міцні луги для чищення ювелірних прикрас, що оздоблені рубінами та сапфірами, адже ці коштовні «сльози землі» являють собою звичайнісінький оксид алюмінію, забарвлений мізерними домішками інших металів⁴¹.

І дешево, і марно

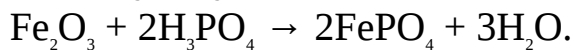
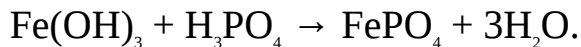
Важко назвати хімічний елемент, який вплинув би на цивілізацію більше, ніж залізо, вироби з якого супроводжують історію людства впродовж трьох з гаком тисячоліть⁴². Навіть сьогодні, коли розвиток науки і хімічної промисловості надав нам величезну кількість синтетичних органічних речовин з різноманітними механічними характеристиками, залізо і його сплави — сталі — залишаються найважливішим конструкційним матеріалом у зведенні інженерних споруд, машинобудуванні, військовій промисловості тощо.

Однак ця речовина і сплави з неї мають суттєву ваду: вони іржавіють. Контактуючи з навколишнім середовищем, подібно до більшості металів, залізо утворює оксиди, сульфіді і гідроксиди. На жаль, його оксиди не здатні на кшталт алюмінію утворювати суцільну захисну плівку на поверхні виробу. Вони мають пухку структуру, легко взаємодіють з водою, утворюючи гідроксиди. Іржа проникає дедалі глибше у товщу металу, іноді повністю руйнуючи виріб.

Корозійні плями надають домашньому начинню неохайного вигляду, тому, щоб позбавитися від іржі, вдаються до різних способів: від традиційного механічного очищення і використання спеціалізованих хімічних засобів аж до екзотичних, як-от замочування в кока-колі. Згідно з етикеткою, до складу цього популярного напою входить газувана вода, цукор, карамельні барвники, кофеїн, ароматизатори й ортофосфатна кислота як регулятор кислотності. Саме цей останній інгредієнт, вважають, здатний упоратися з іржею ефективніше й дешевше за будь-які інші засоби. Згадки про це мандрують інтернетом і навіть регулярно з'являються на телебаченні.

Дійсно, ортофосфатна кислота є одним з найкращих протикорозійних засобів. Вона не лише здатна розчиняти гідроксид заліза, а й утворює на поверхні щільну плівку фосфатів, що запобігають подальшій корозії. Навіщо ж платити більше?

Реакції взаємодії гідроксиду й оксиду заліза, які є складовими іржі, із фосфорною кислотою:



Точний склад кока-коли є комерційною таємницею і захищений усіма можливими патентами. Виробник зазначає лише загальний вміст фосфору у продукті. Втім цієї інформації цілком вистачає, щоб оцінити ефективність газованки в боротьбі за чистоту металу. Табличка на етикетці сповіщає, що загальний уміст фосфору в 100 мілілітрах продукту 17 міліграмів. Припустимо, що весь цей фосфор припадає на ортофосфатну кислоту. 1 моль H_3PO_4 важить 98 грамів і містить 31 грам фосфору, отже, 17 міліграмів елемента відповідає 53,7 міліграна цієї сполуки. Таким чином, концентрація фосфатної кислоти у звичайній кока-колі становить лише 0,0537 %. Це дуже розбавлений розчин, у якому лише одна з 10 тисяч молекул є молекулою кислоти, і, звісно, жодної видимої взаємодії ортофосфатної кислоти з іржею не станеться. З тим самим успіхом іржу з металу можна змивати звичайною водою.

Набагато ефективнішим засобом для очищення приладдя від іржавих плям є порошок лимонної кислоти. Нанесена на поверхню вологою ганчіркою, вона реагує з утворенням розчинного цитрату⁴³ заліза, а кристалики кислоти, які ще не розчинилися, спричиняють додатковий абразивний ефект. Улюблений напій краще приймати всередину, адже ані фосфатна кислота, ані кофеїн, якого в 100 грамах кока-коли міститься втричі менше, ніж у такому ж об'ємі звичайнісінької вранішньої кави, не здатні зашкодити вашому здоров'ю.

- ³² Ліпофільність — прояв спорідненості сполук до жиру. Практичний синонім гідрофобності.
- ³³ Правильно вживати термін «тверда», а не «жорстка» стосовно води, яка містить значну кількість розчинених мінеральних солей. Саме «твердість» є відповідником англійського «hardness» і російського «жесткость».
- ³⁴ Інша назва — лаурилсульфат натрію, сіль лауринової кислоти.
- ³⁵ Державними санітарними правилами і нормами твердість питної води встановлено на рівні 7 ммоль/л, а мінералізацію — не більше за 1000 мг/л.
- ³⁶ Від *de-* і латинського *tergere* — прати. Мийний засіб.
- ³⁷ За даними офіційного сайту виробника цих засобів компанії Procter&Gamble.
- ³⁸ Кальцинована сода (інакше — натуральна) не має стосунку до власне елемента Кальцію; отримала свою назву від процесу прожарювання, за допомогою якого її отримують з природної сировини. Так само отримували в давнину негашене вапно — оксид кальцію. Звідси й пішла загальна назва процесу — *кальцинація*.
- ³⁹ Гідроліз молекули кальцинованої соди відбувається у дві стадії: на першій утворюється молекула гідрокарбонату натрію (або питної соди) NaHCO_3 і вивільняється один іон оксонію OH^- ; на другій стадії гідролізується вже гідрокарбонат. Але друга стадія в лужних розчинах майже не відбувається.
- ⁴⁰ Див. розділ «Молекулярний цемент».
- ⁴¹ Червоні відтінки рубіну надають домішки хрому; синій сапфір завдячує своїм кольором титану, жовтий — залізу, пурпуровий — ванадію.
- ⁴² Початок Залізної доби датується 1200 роком до н. е.
- ⁴³ Тривіальна (традиційна) назва солей лимонної кислоти. Так, солі щавлевої кислоти називають *оксалатами*, яблучної — *малатами*, винної — *тартратами*, бурштинової — *сукцинатами* тощо.

Розділ 3

Чим смакує хімія?

Поразка Марка Антонія Історичний анекдот на тему реакцій нейтралізації
Хімія в кисло-солодкому соусі Як формується смакове відчуття. Чому кислоти кислі, а луги — гіркі?
Хімія емоцій Чому смакують прянощі?

Поразка Марка Антонія

Клеопатра носила у вухах сережки аж он які незвичайні — дійсно, неповторні творіння природи. І поки Антоній чекав, що буде далі, Клеопатра зняла із себе одну з перлин, кинула її в рідину, і коли та розчинилася, проковтнула її. Луцій Планк, який повинен був розсудити цю суперечку, спинив Клеопатру, щойно та зібралася повторити те саме з іншою перлиною, і оголосив про поразку Антонія.

Так розповів про перебіг суперечки Клеопатри з володарем Східного Риму Марком Антонієм⁴⁴ Пліній Старший⁴⁵ у своїй «Природничій історії». За словами Плінія, Клеопатра вдалася до оцту, «який був таким кислим і міцним, що розріджував перлини».

Слід зауважити, що історія ця, попри скептичне ставлення до неї сучасних коментаторів, видається доволі вірогідною. Оцет належить до речовин, здавна відомих людству.

«Промовляй до Ізраїлевих синів, і скажи їм: Чоловік або жінка, коли вирішиться скласти обітницю назіра, щоб посвятити себе Господеві, то він стримається від вина та п'яного напою, не буде пити оцту винного та оцту з п'яного напою, і жодного виноградного соку не питиме, і не їстиме ані свіжого, ані сухого винограду», — написано вБіблії (Чис. 6:2–3).

Суто історичні джерела стверджують, що оцет увійшов у вжиток вавилонян приблизно у V тисячолітті до н. е. У Єгипті під час хірургічних втручань часто використовувався так званий мемфіський камінь — певний сорт мармуру, який прикладали до змоченої оцтом шкіри. Взаємодіючи з оцтовою кислотою, мармур, що являє собою солі карбонатної (вугільної) кислоти, утворював вуглекислий газ. У процесі розчинення мармуру, що відбувається з поглинанням тепла, місце майбутнього втручання охолоджувалося і водночас трішки очищалося від механічних забруднень. Цілком імовірно, що остання цариця і

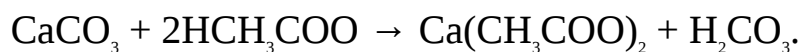
верховна жриця Єгипту Клеопатра була обізнана з тодішніми технологіями свого народу. Хімічний склад перлин майже такий самий, як і мармуру. Ба більше, те, що перлини здатні розчинятися в оцті, було відомо римлянам і до знаменитої суперечки між Клеопатрою і Антонієм. Той-таки Пліній згадує Езопового⁴⁶ сина Клодія, який не лише сам споживав розчинені перлини під час оргій, а й пропонував своїм гостям поласувати цим вишуканим напоєм.

«Якщо яйце полежить в оцті довше, то шкаралупа його розм'якшиться й розійдеться. Також якщо покласти свинець, той, що надзвичайно в'язкий і важкий, у посудину та підлити до нього оцту, а потім посудину закоркувати і замазати, то вийде так, що свинець розійдеться і перетвориться на свинцеві білила», — у трактаті «10 книг з архітектури» писав зодчий Марк Вітрувій, сучасник Клеопатри і підданий конкурента Антонія — імператора Октавіана Августа.

Однак спробуємо проаналізувати хімічний процес, який задіяла дотепна цариця, щоб виграти парі.

Оцтова кислота є однією з небагатьох органічних кислот, які здатні створювати помітно кисле середовище. Її ступінь дисоціації дорівнює $1,74 \cdot 10^{-5}$, тобто в 1 літрі 6 %-го водного розчину (1 моль оцтової кислоти важить 60 грамів) приблизно кожні дві молекули кислоти зі 100 тисяч дисоційовані. А загалом кількість вільних іонів Гідрогену в такому розчині становить не менше ніж квінтільйон. Чи вистачило б їх для Клеопатриної перлини?

Реакцію оцтової кислоти з карбонатом кальцію принагідно можна записати так:



Цей процес відбудеться до кінця, а не зупиниться в рівновазі, оскільки карбонатна кислота, що утворюється під час реакції, є нестійкою й одразу розпадається на вуглекислий газ і воду. Отже, йдеться лише про те, чи вистачило б Клеопатрі кубка 6 %-го оцту для її перлини.

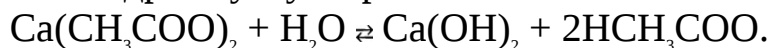
Найцінніші природні ювелірні перли мають розмір від 18 до 20 міліметрів. Навіть перлину розміром 12,5 міліметра вважають унікальною, а кожний міліметр приросту діаметра коштує покупцеві не менш ніж 1200 доларів. Такі величезні перлини зазвичай прикрашають або парадні головні убори королів, або персні нинішніх мільярдерів. Нехай діаметр перлин імператриці був 30 міліметрів. Така

перлина за густини речовини $2,8 \text{ г/см}^3$ мала б важити трішечки менше за 40 грамів!

Для того щоб повністю перетворити 1 моль (100 грамів) карбонату кальцію в ацетат, потрібно 2 молі (120 грамів) оцтової кислоти. Для розчинення 40 грамів перлини Клеопатрі знадобилося б лише 48 грамів оцтової кислоти, або 800 мілілітрів згаданого вище 6 %-го оцту. Не так уже й багато для викарбуваних кубків Римської імперії. Звичайного 9 %-го столового оцту, рецепт приготування якого людство пронесло крізь тисячоліття і який, безсумнівно, був відомий римлянам, вистачило б і пів літра.

Варто додати згадку Плінія про те, що найбільші перли, про які він коли-небудь чув під час своєї подорожі, «важили більше за половину унції, але лише на один скрупул». У метричній системі вага таких перлин становила б якихось 15,3 грама. Таку перлину спокійно можна було б розчинити у двохсотграмовій склянці оцту.

Зауважимо, що Клеопатра могла випити такий розчин цілком безпечно і без жодних наслідків для здоров'я, як-от подразнення або опіки слизової оболонки рота і шлунка. Якщо співвідношення кислоти і перлини було таким, як ми підраховали, то після повного розчинення перлини напій вартістю 5 мільйонів сестерціїв мав майже нейтральну реакцію. Адже карбонат кальцію повністю перетворився на ацетат і жодного зайвого йона водню в розчині не залишилося. Ба більше, ацетат кальцію є сіллю сильної основи і слабкої кислоти, отже, щойно він з'являється в розчині внаслідок реакції, розпочинається й процес його гідролізу з утворенням гашеного вапна.



Цей процес відбувається лише до моменту встановлення рівноваги між концентраціями лугу та кислоти в розчині. Насправді, гідроксид кальцію $\text{Ca}(\text{OH})_2$ доволі погано розчиняється у воді і за концентрацій, вищих за 0,17 %, утворює нерозчинну суспензію, яку називають *вапняним молоком*. Утім рівноважна концентрація вільних іонів оксонію OH^- у розчинах гідроксиду кальцію $4 \cdot 10^{-2}$, що на три порядки більше, ніж концентрація вільних іонів Гідрогену оцтової кислоти. Напій мав бути трішечки мильним, з ароматом оцту і присмаком білка конхіоліну, яким шари перламутру в перлині скріплені між собою. Додайте до цього дрібні бульбашки вуглекислого газу, які спінюють рідину й лоскотять піднебіння, і ви дійдете висновку, що син великого

Езопа був-таки витонченим гурманом, а не просто протринькував батьківську спадщину.

Хімія в кисло-солодкому соусі

Досконалість смакового апарату, яка щодня дарує нам насолоду від смачного борщу, вранішньої кави, цукерки до чаю, упродовж століть була єдиним інструментом дослідження речовини давніх натуралістів. Подейкують навіть, що відомий шведський хімік-фармацевт Карл Шееле⁴⁷ нагло помер у власній лабораторії, коли намагався визначити смак синильної кислоти, яку він відкрив. Мовляв, Королівська академія наук не брала до розгляду опис нової речовини, якщо в поданні не було зазначено її смак. Це, звісно, байка, і не вищого ґатунку. Насправді, пріоритет відкриття синильної кислоти був закріплений за Шееле ще за чотири роки до його смерті. Науковцю не було потреби куштувати її, щоб переконатися в кислій природі цієї отрути, адже до послуг тодішніх хіміків уже були і спиртовий лакмус, і фіалковий сироп, і пурпурові солі, які змінюють колір при додаванні кислот. Щоправда, багатьом попередникам Шееле, в арсеналі яких ще не було хімічних методів визначення рН середовища⁴⁸, дійсно доводилося покладатися тільки на власні органи чуття.

Слизова оболонка рота містить рецептори лише чотирьох базових смаків: гіркового, солоного, кислого та солодкого. Завдяки комбінації сигналів, які доправляються з поверхні слизової до зони смаку центральної нервової системи⁴⁹, й набутому впродовж життя досвіду, людина здатна відчувати найменші відтінки букетів страв і напоїв.

Власне рецептори — це активні групи білкових молекул, з яких побудовано оболонку нервового закінчення. Деякі з них, як-от рецептори кислого і солоного, здатні реагувати на певні подразники безпосередньо, інші — за допомогою так званих медіаторів, тобто речовин, які самі змінюються під впливом зовнішніх чинників, а вже потім взаємодіють з активними центрами рецепторів.

У всіх випадках результатом такої взаємодії є зміна концентрацій іонів Калію і Натрію всередині нервового провідника — аксона, завдяки чому формується електричний імпульс, який провідник надсилає до мозку. Аксон є довгим виростом нервової клітини — нейрона. Іншими своїми виростами — дендритами — нейрон поєднаний із сусідами, і за схожим механізмом може передавати

сигнал їм⁵⁰. Якщо подразнення триває, ним охоплюється дедалі більше нейронів, аж поки не сформується зона збудження характерної для того чи іншого смаку конфігурації. Мозок порівнює її із запам'ятованим з досвіду еталоном, визначає смак і через інші нейрони надсилає відповідну команду: чи відчувати насолоду, чи за допомогою інших закінчень аксонів — ефекторів — знову перетворити електричний імпульс у певну хімічну речовину⁵¹, яка змусить м'язи ротової порожнини скоротитися та мерщій випльнути отруту.

За відсутності сторонніх речовин рецептори оточені самою водою. Середовище має нейтральну реакцію, адже концентрації іонів гідроксонію і оксонію, на які дисоційована вода, однакові. Потрапляючи до ротової порожнини, кислота дисоціює, додаючи зайві йони Гідрогену до розчину. Саме ці йони, чіпляючись до білка рецептора, заважають іонам Калію вільно рухатися через мембрану аксона, і водночас домішуються до потоку йонів Натрію всередині клітини. Електричний баланс порушується, і сигнал, потужність якого є пропорційною кількості йонів Гідрогену, прямує до мозку, який за типом рецептора визначає, що в роті кисло, а за інтенсивністю сигналу — наскільки кисло.

Кислий смак мають не лише продукти і страви, до складу яких входять вільні кислоти. Будь-яка речовина, яка під дією води або ферментів слини розпадається з утворенням вільних іонів Гідрогену, буде здаватися нам кислою.

— Це той самий лимонад, що ви його пили?

— Напевне.

— Який смак був у нього?

— Гіркий.

Лікар наляв декілька крапель на долоню, всмоктав їх губами і, потримавши в роті, наче смакуючи вино, випльнув рідину в кошинок.

— Це він і є, — сказав він.

Відчувши гіркий присмак, персонаж роману Олександра Дюма «Граф Монте-Крісто»⁵² Д'Аврїньї переконується в отруйності напою. Насправді, не дуже гідний наслідування приклад, бо низка отрут, які були у кримінальному обігу на початку XIX століття, могли спричинити тяжкі отруєння навіть у спосіб, до якого вдався лікар родини Вільфорів.

У разі надлишку йонів оксонію OH^- рН середовища ротової порожнини стає більшим за 7. При цьому відбувається активація ферменту фосфодіестерази. Ця складна органічна речовина має характер дуже слабкої кислоти і в нейтральних розчинах не дисоційована. Зміщення кислотно-основної рівноваги в лужний бік призводить до йонізації фосфодіестерази, яка каталізує гідроліз цАМФ — циклічного аденозинмонофосфату. Останній є медіатором, який змінює конфігурацію білка мембрани рецептора гіркоти так, що вона припиняє пропускати йони Калію, натомість пропускаючи йони Кальцію всередину аксона і перезаряджаючи рецептор. Саме тому основи і луги мають гіркий смак. Смакують гірким більшість алкалоїдів, зокрема згаданий у романі Дюма бруцин, не в останню чергу тому, що їхні розчини є лужними. І, нарешті, ядучо-гіркий смак має 10 %-й розчин хлориду кальцію, який ще подекуди вживають як антигістамінний препарат. Хоч розчин цей нейтральний, але в цьому випадку рецептор розряджають безпосередньо йони Ca^{2+} .

Білки рецептора солодкого смаку реагують на цАМФ практично так само, але їхня активація відбувається за допомогою зовсім іншого каталізатора — аденілатциклази, механізм активації якого специфічний саме для сахаридів, багатоатомних спиртів та інших органічних речовин, що містять гідроксильні, альдегідні або кетонні групи. Одним з представників таких речовин є натрієва сіль орто-сульфобензиміду, більш відома як сахарин. Не важко пояснити, чому деяким людям сахарин смакує водночас і солодким, і гірким, адже його розчини мають лужну реакцію.

І, насамкінець, рецептори солоного влаштовані напрочуд просто: вони реєструють ті самі йони Натрію, на які дисоціює кухонна сіль NaCl . Саме тому бромід натрію NaBr , сульфат натрію Na_2SO_4 , нітрат натрію NaNO_3 теж солоні на смак. Натомість згадана на початку цього підрозділу синильна кислота навряд чи здалася б Карлу Шеєле кислою. Не лише ціаніди⁵³, а й сама вона є гіркою, з металевим або пекучим присмаком.

Потрапляючи до крові, аніон синильної кислоти утворює сполуку із залізом ферменту цитохромоксидази і блокує останній етап процесу тканинного газообміну. Першими ж під атаку ціаніду потрапляють рецептори смаку. Ціанід діє на них невибірково, однаково спотворюючи механізм формування нервового імпульсу, проте

рецепторів гіркоти в ротовій порожнині більше за інші. За пекучий присмак відповідають больові рецептори, яких також у роті більше, ніж інших тактильних рецепторів. Водночас ціаніди блокують активність деяких інших ферментів, зокрема декарбоксилаз, які відповідають за синтез нейротрансмітерів дофаміну і серотоніну. Дефіцит цих загальновідомих «гормонів щастя» викликає неабиякий дискомфорт, який посилює відчуття гіркоти.

Парадоксально, але, попри те, що почуттям смаку людина користується впродовж усього часу її існування на Землі, наш смаковий апарат вивчений недостатньо, а природа механізмів хеморецепції досі є предметом наукових дискусій. Так, низка дослідників вважає за необхідне виокремити серед базових ще три смаки — м'ясний⁵⁴, крохмалистий і жирний. За існування першого висловлюються східні наукові школи, окремішність другого наприкінці 1990-х продемонстрував американський фізіолог Ізраель Рамірець⁵⁵, а наявність рецепторів, що реагують на жири, щоправда, лише у пацюків, довів бельгійський дослідник Філіп Бернар⁵⁶ уже в цьому столітті.

Дослідження смакового апарату людини ускладнюється ще й тим, що смак їжі ми відчуваємо завдяки реакції не лише базових, а й тактильних і температурних рецепторів ротової порожнини. За більшість присмаків відповідають, хоч як дивно, рецептори нюху, спектр яких надзвичайно широкий. Саме тому, у разі респіраторних інфекцій, які спричиняють запалення та набряк носоглотки, їжа майже повністю втрачає смак. Ми продовжуємо розрізняти солоне і солодке, гаряче і тверде, але цього вкрай недостатньо, щоб відрізнити бекон від оселедця або насолодитися смаком ранкової кави, гіркота якої зазвичай нівелюється розмаїттям присмаків та ароматів.

Хімія емоцій

Самі собою пряні рослини не мають харчової цінності. Вони здебільшого непоживні, а активні речовини, що містяться в них, на смак або гіркі, або пекучі. Втім присмачені ними страви нам подобаються більше, ніж прісні, і в цьому немає парадокса.

Будь-який внутрішній або зовнішній подразник викликає утворення в нервових клітинах специфічних речовин — нейромедіаторів, які відповідають за передачу інформації між нейронами, об'єднуючи їх у

цілісну структуру на час, необхідний для реакції на цей подразник. Нейромедіатори відповідають і за авторегульовані процеси, як-от травлення, дихання, виділення, і за функції вищої нервової діяльності. В основі страху, занепокоєння, апатії, щастя і навіть абстрактного мислення лежить взаємодія нейромедіаторів з певними ділянками клітинних мембран нейронів мозку, що називаються *синаптичними рецепторами*. Від концентрації речовини-медіатора залежать інтенсивність авторегульованих процесів, гострота почуттів та ефективність аналітичних функцій мозку.

Різні нейромедіатори впливають на різні типи рецепторів. За почуття щастя, ейфорії, а також інтенсивності болю відповідають рецептори, чутливі до ендорфінів. Вони мають подібну до морфіну будову, тому їх інколи називають *ендогенними (внутрішніми) опіатами*.

Варто зауважити, що реальні опіати, потрапляючи в організм, впливають на рецептори безпосередньо, а не за допомогою нейромедіаторів. Це, врешті-решт, пригнічує природний шлях синтезу ендорфінів. Його відновлення — серйозна проблема для сучасної медицини. Втім, на щастя, більшість речовин зовнішнього походження не мають такого руйнівного впливу на організм людини, а їхня дія пов'язана зі стимуляцією утворення внутрішніх медіаторів.

Згадаймо, що саме ми відчуваємо, коли втамовуємо голод. Запах, смак, температура, консистенція їжі і наповненість шлунка створюють відчуття задоволення і спокою. Запускаючи систему травлення, організм синтезує нейромедіатори: серотонін (відповідає, зокрема, за перистальтику травної системи), дофамін (підвищує секреторну функцію підшлункової залози) і гістамін (активатор виділення шлункового соку). Водночас серотонін знижує рівень тривоги аж до відчуття щастя, підвищує больовий поріг, а дофамін викликає почуття насолоди і сонливості. Нейрони починають виділяти ці нейромедіатори ще до того, як перший шматочок їжі опиниться в роті. Навіть раніше, ніж людина відчує запах страви або побачить її. Варто лише подумати про улюблену їжу. Глутамінова кислота, або глутамат, — відомий «підсилювач смаку» — насправді зовсім не підсилює смак їжі, до якої його додано. Він сигналізує організму про білкове, тобто безпечне й поживне, походження їжі.

Дивно, але глутамінова кислота також є нейромедіатором, що відповідає за швидкість та інтенсивність передавання сигналу від

органів чуття до мозку. Викликане нею збудження нівелює сонливу дію дофаміну, натомість підвищуючи ефективність функціонування нервової системи і принагідно активуючи довготривалу пам'ять.

Читач, напевно, вже уявив собі детективний сюжет: під час бізнес-ланчу рейдер-зловмисник таємно підсипає порошок чесному бізнесменові, а той під впливом ретельно дібраних нейромедіаторів переписує успішний бізнес на конкурента. На щастя, наш мозок захищений від цього так званим гематоенцефалічним бар'єром (ГЕБ). Ця складна клітинно-мембранна система відокремлює головний мозок від загального русла кровообігу. Не лише віруси та бактерії, а й більшість хімічних сполук не здатні подолати щільний мур ГЕБ. Лише деякі отрути, як-от нікотин, чадний газ або морфін, знаходять у цьому мурі шпарину. Однак, наприклад, для кодеїну ГЕБ є нездоланною перепорою. Для нейромедіаторів гематоенцефалічний бар'єр також непроникний. Лише введена з їжею глутамінова кислота має шанс частково потрапити з крові до синаптичних рецепторів.

Однак спровокувати біохімію задоволення схожими на нейромедіатори сполуками можна. Низка рослин містить природні сполуки, які впливають або на механізми утворення, або на процеси розкладання нейромедіаторів в організмі. Саме ці рослини зазвичай називають *пряними*.

Гуньба блакитна — пряна рослина родини бобових, є незамінним додатком до в'яленого м'яса і традиційно входить до складу збірної приправи «хмелі-сунелі». Характерного смаку цій рослині надають ефірні олії, а запаху — алкалоїд⁵⁷ тригонелін. Останній під час нагрівання виділяє піридин, який надає здобреній гуньбою страві присмаку і запаху. Цікаво, що так само пахне і смажена кава — об'єктивно гіркий продукт, споживаючи який, однак, ми отримуємо насолоду. Напевно, не випадково нейромедіатор серотонін також є похідним піридину. Згідно з дослідженнями останнього десятиліття, тригонелін є фізіологічно активною речовиною, що стимулює обмін сигналами між нейронами і покращує пам'ять, тобто справді впливає на баланс нейромедіаторів в організмі.

Ще одна приправа — мускатний горіх — потрапила до Франкського королівства в VI столітті і швидко набула популярності. Впродовж десяти століть політична мапа Європи неодноразово змінювалася, зникали одні держави й утворювалися інші, а мускатний горіх

цінувався на вагу золота в буквальному сенсі цього слова. Єдиним джерелом цих ароматних прянощів були кілька крихітних індонезійських островів — архіпелаг Банда. Звідти купці таємними маршрутами, успадкованими ними від родин ще з часів Антонінів, ввозили сушений маціс (насіння і арилус⁵⁸ мускатника), аж доки в XVI столітті португальські мореплавці ді Артемо і ді Абрео не проторували морські шляхи до островів Банда.

Боротьба за монополію на постачання мацісу між Португалією, Нідерландами та Британією тривала до початку XVIII століття, аж поки хитрим французьким негоціантам не пощастило вкрасти кілька свіжих плодів і проростити їх на землях власної колонії — Мадагаскару. Трохи пізніше свої плантації створили в Сингапурі, а потім на Гренаді британці, яких до того неодноразово виганяли з індонезійської скарбниці прянощів голландці.

Упіймати живого райського птаха, та ще руками!

— Якщо пан зволить подивитися на нього ближче, він побачить, що моя заслуга тут невелика.

— Чому ж, Конселю?

— Тому що цей птах зовсім п'яний!

— П'яний?

— Так, пане, п'яний від мускатних горіхів, якими він ласував під мускатним деревом, де я його і схопив. Ось, Неде! Подивіться на ці потворні наслідки надмірності.

Так у романі «20 000 льє під водою» Жуль Верн описує вплив мускатного горіха на живу істоту. Справді, мускатний горіх може викликати ейфорію: ще сто років тому порошок мацісу подекуди вживали замість кокаїну.

Алкалоїд міристицин, що міститься у плодах мускатника, не має нічого спільного з нейромедіаторами. Однак він здатний деякою мірою пригнічувати активність ферменту монооксидази, яка своєю чергою відповідає за розщеплення вже знайомих нам дофаміну, серотоніну, гістаміну та деяких інших біоактивних амінів. Таким чином, міристицин підтримує вищу концентрацію цих медіаторів і посилює їхню дію.

Інший алкалоїд мускатного горіха — сафрол — є прекурсором⁵⁹ для синтетичних наркотиків класу амфетамінів. Мускатний горіх токсичний: вжитий у надмірній кількості, він може викликати не лише

ейфорію, а й нудоту та судоми. Тридцять грамів мускатного горіха є смертельно небезпечною дозою.

Материнка, чебрець, майоран супроводжують людство, вочевидь, ще з доісторичних часів. Достеменно відомо, що майоран був чи не найпопулярнішою спецією у Давньому Єгипті, символом кохання і захоплення красою. Чебрець — неодмінний інгредієнт давньогрецьких напоїв, що згадується під назвою «дика м'ята». Греки присвячували квіти чебрецю богині краси Афродіті, а давньоримські легіонери приймали ванни з настоями чебрецю, щоб укріпити бойовий дух перед битвою.

Усі перелічені рослини містять терпеноїди: карвакрол та тимол. Обидві ці речовини є так званими інгібіторами зворотного захоплення серотоніну, дофаміну та ще одного нейромедіатора — норадреналіну. Тобто активні речовини цих прянощів пригнічують процеси руйнації нейромедіаторів так само, як і алкалоїд мускатного горіха. До того ж карвакрол здебільшого впливає на процеси розкладання дофаміну, а тимол — серотоніну.

Легенди про походження кориці були такими само прямими, як і вона сама, і такими далекими від істини, як Янцзи від Нілу, і такими живучими, як піраміди. За однією з легенд, птах Фенікс будував гніздо з кориці на неприступних скелях. Шматки кориці падали долу, коли Фенікс розширював оселю під пташенят. Подейкували також, що кориця — це шкіра дикого бика, на якого полюють найхоробріші перські мисливці. Сотні років по тому Геродот і Теофраст⁶⁰ передавали фінікійські побрехеньки грекам, ті переповідали їх римлянам, які марно шукали корицю на батьківщині Діоніса — у Фівах, в аравійських пустелях тощо.

Джерела походження кориці залишалися таємницею аж до XV століття, поки всюдисущі португальці не натрапили на ароматні ліси острова Цейлон. 1518 року вони збудували форт Коломбо поблизу столиці тамтешнього правителя Каракрамбаху VIII і на сто з гаком років монополізували постачання кориці до Європи. Португальців змінили голландці, що запровадили власну технологію вирощування цього дерева, а ще через сто років Коломбо остаточно перейшов під протекторат британської корони. Втім технологія вирощування кориці вже стала надбанням багатьох країн, і цинамон почали масово культивувати майже в усьому тропічному поясі.

Кориця зокрема містить уже знайомий нам нейромедіатор глутамат і амінокислоту триптофан — прекурсор серотоніну. За легендою, римський імператор Нерон⁶¹ звелів спалити під час церемонії поховання Поппеї Сабіни 65 року н. е. силу-силенну кориці, щоби вгамувати біль від втрати коханої дружини.

⁴⁴ Марк Антоній (83–30 до н. е.) — римський консул, полководець, учасник Другого триумвірату, що виник після смерті імператора Цезаря.

⁴⁵ Гай Пліній Секунд (23–79 н. е.) — римський історик, письменник, державний і військовий діяч, намісник імператора Веспасіана. Автор фундаментальної праці «Природнича історія».

⁴⁶ Езоп (620–564 до н. е.) — грецький письменник, родоначальник літературної байки, колишній раб.

⁴⁷ Карл Вільгельм Шеєле (1742–1786) — шведський хімік, фармацевт, член Шведської королівської академії наук, першовідкривач хлору, низки кислот, автор «Хімічного трактату про повітря та вогонь», у якому висунув гіпотезу про складові повітря — кисень та азот.

⁴⁸ рН середовища, або водневий показник — величина, що характеризує ступінь кислотності розчину. Обчислюється як десятковий логарифм молярної концентрації іонів Гідрогену, узятий з протилежним знаком. Відповідно концентрації іонів H^+ 10^{-7} моль/л відповідає рН = 7.

⁴⁹ Смакові подразнення від рецепторів через трійчастий, лицевий, блукаючий та язикоглотковий нерви потрапляють до довгастого, а далі — до проміжного мозку, де поєднуються із сигналами від нюхових рецепторів і прямують до смакової зони кори.

⁵⁰ Дільниці клітинної мембрани, через які нейрони обмінюються збудженням, називають *синапсами*, якщо збудження передається хімічною взаємодією, і *ефасмами*, якщо природа взаємодії суто електрична.

⁵¹ Медіаторами ефекторів здебільшого є ацетилхолін, норадреналін, аденозинтрифосфорна кислота.

⁵² Переклад Л. Кононович.

⁵³ *Ціанідами* називають неорганічні солі синильної (ціановодневої) кислоти HCN і відповідний аніон. Попри те що деякі органічні речовини, зокрема амігдалін, здатні виділяти ціанід-іон при хімічних перетвореннях, вони є не ціанідами, а нітрилами.

⁵⁴ Цей смак під назвою «умамі» виокремив 1907 року японський дослідник Кікунае Ікеда. Він традиційний для культури Країни Вранішнього Сонця. Носієм цього смаку вважають глутамат натрію, який, насправді, є одним з нейромедіаторів — речовин, які збуджують передачу нервових імпульсів у синапсах.

⁵⁵ Israel Ramirez — біопсихолог, асоційований член Монеллівського центру хімічних відчуттів, Філадельфія, США.

⁵⁶ Philippe Bernard — бельгійський біолог, науковець Вільного університету Брюсселя, афільований дослідник Інституту Франції.

⁵⁷ Алкалоїди (буквально: схожий на луг) — органічні азотовмісні сполуки переважно рослинного походження. Більшість алкалоїдів є біологічно активними речовинами. Розчини перших відкритих алкалоїдів мають лужну реакцію, що зумовило їх назву.

⁵⁸ Принасінник.

⁵⁹ Прекурсор — тут: вихідний компонент для хімічної реакції синтезу.

⁶⁰ Геродот Галікарнаський (484–425 до н. е.) — давньогрецький філософ, мандрівник, географ. Вважається засновником історичної науки. Теофраст (371–287 до н. е.) — давньогрецький філософ, учень Арістотеля.

⁶¹Нерон Клавдій Цезар Друз Германік (37–68 н. е.) — імператор Давнього Риму з династії Юліїв-Клавдіїв, син Агріппіни Молодшої.
Поппея Августа Сабіна (30–65 н. е.) — друга дружина імператора Нерона.

Розділ 4

Про вміст домашньої аптечки

Терміни придатності Чи ймовірно отруїтися простроченими ліками? Що відбувається з лікарськими препаратами після закінчення їхнього терміну придатності?

Рівновага, в яку не варто втручатися На чому базується дія ліків?

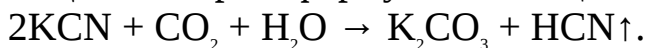
Помилка нобелівського лауреата Вітаміни й антиоксиданти. Чи корисні антиоксиданти для організму?

За способом Монте-Крісто Канабіноїди і «медична» марихуана

Терміни придатності

Доцент, вочевидь, не ризикнув скористатися отрутою, узятою з лабораторії професора, оскільки не знав ступеня її окислення і, відповідно, дієвої сили. А це питання для нього не було другорядним: він мусив брати до уваги те, що професор навряд чи вип'є свій келих одним хилом — імовірніше відпиватиме коньяк дрібними ковтками. Відтак йому була потрібна абсолютно свіжа і концентрована отрута.

Описуючи дії злочинця, польський майстер детективного жанру Єжи Едигей⁶² не згрішив проти істини. Деякі отрути, зокрема обраний доцентом Лехновичем ціанід калію, мають дуже обмежений термін придатності. Під впливом вологи, атмосферних газів, сонячного світла тощо вони трансформуються на цілком безпечні для життя сполуки.



Письменник мав на увазі наведену вище реакцію, за якою ціанід калію при взаємодії з вуглекислим газом і вологою повітря утворює карбонат, що називається *поташем*.

Друга сполука у правій частині рівняння є власне дієвим началом ціанідів — синильною кислотою, — а стрілка після її символічного запису означає, що вона випаровується в атмосферу.

Така сама реакція відбувається і в організмі отруєної людини, щойно ціанід потрапляє до нього.

Різниця у фатальності цих процесів полягає лише в концентраціях: розкладання отрути, яка стоїть у лабораторному сейфі, відбувається повільно і кількість синильної кислоти в повітрі мізерно мала. Натомість при кримінальних інтоксикаціях в організм жертви потрапляє одразу значна доза отрути.

Щоправда, ціаніди лужних металів хоча і здатні перетворюватися на соду або поташ, але здебільшого процес руйнації цих отрут

відбувається значно повільніше, ніж це описано в Едигея, і призводить до утворення ізоціанатів⁶³, які теж є доволі токсичними для людини. На щастя, стикнутися з ціанідами в побуті, а тим паче дегустувати їх переважній кількості людей не доведеться ніколи. Говорячи про терміни придатності й умови зберігання, ми здебільшого згадуємо або про продукти харчування, або про лікарські препарати. І якщо термін придатності продуктів визначається швидкістю зростання в них колоній бактерій, то придатність ліків прямо пов'язана із хімічною стабільністю їхніх компонентів.

Популярний нині анальгетик парацетамол здатний перетворюватися на свого доволі токсичного «родича» — фенацетин, який нині заборонений до вжитку майже в усіх країнах світу. Із хлороформу⁶⁴, який тепер використовують в аптечній практиці лише як розчинник або в ситуаціях екстреної медицини, при тривалому зберіганні на світлі утворюється фосген⁶⁵, який належить до бойових отрут. Однак препарати парацетамолу призначають у дозах, за яких негативний вплив продукту його розкладання не призводить до порушень стану здоров'я, а хлороформ випускають лише зі стабілізуючими добавками етилового спирту або діетилового естеру, в присутності яких окислення його принципово неможливе.

Терміни придатності ліків визначає виробник за результатами комплексних досліджень, під час яких кожен лікарську форму перевіряють на стійкість до сонячного випромінювання, впливу високої температури, вологи тощо. Хімічно-інструментальними методами обчислюють кількість речовини, яка залишилася незмінною після перебування в екстремальних умовах, наявність відсутніх у рецептурі компонентів, їхній склад, джерело походження і механізм утворення. Отримані результати за принципами хімічної кінетики перераховують на тривалі терміни нормальних умов зберігання.

Тести завершують клінічними випробуваннями, під час яких досліджувані препарати вводять реальним добровольцям і спостерігають за реакцією їхніх організмів. Цей дійсно складний і тривалий процес є обов'язковим елементом технології серійного виробництва ліків. Лише після завершення всіх етапів виробник визначає крайній термін і умови зберігання препарату, які друкують на упаковці кожної одиниці товару.

Перетворення фармацевтичних препаратів на отрути з плином часу є вкрай рідкісним явищем. Діючі речовини ліків ще на етапі складання технічного завдання на їх синтез проєктують так, щоби продукти їхнього розкладання були якомога менш токсичні. Це, насамперед, пов'язано з неминучими процесами розщеплення ліків в організмі хворого, під час яких і реалізується цілюща дія препарату, і відбувається його виведення з організму. Здебільшого йдеться про втрату ліками притаманної їм дії.

Ясно, що краплі або пігулки, термін придатності яких спливає сьогодні, на завтра не перетворюються на абищину, як карета Попелюшки на гарбуз. Закінчення граничного терміну зберігання означає лише те, що після вказаної на упаковці дати виробник не гарантує лікувального ефекту.

2012 року вчені Каліфорнійського університету провели дослідження 8 фармпрепаратів, які містили загалом 15 діючих речовин і термін придатності яких спливав понад 30 років тому. Всі досліджені зразки не втратили своїх властивостей і містили не менше ніж 90 % попередньої кількості діючих речовин. З усіх вивчених препаратів свої лікувальні властивості втратили лише амфетамін і ацетилсаліцилова кислота. Але й вони не розпалися в пігулках повністю: їхня кількість не відповідала вимогам стандартів американського Управління з контролю за продуктами та медикаментами. 2006 року масштабніше дослідження, яке провів професор Роббі Лайон з колегами на замовлення Пентагону, показало придатність 122 препаратів, які зберігалися на складах Міністерства оборони Сполучених Штатів Америки понад 5 років після закінчення терміну придатності.

Щоправда, ці дані стосуються лише препаратів у пігулках. Придатність інших лікарських форм є значно меншою. Склад настоянок зменшується внаслідок випаровування води і спирту, і діючі речовини переходять у форму нерозчинного осаду, який просто не потрапляє до дозатора. Препарати ж для ін'єкцій та інфузій можуть становити реальну небезпеку буквально через тиждень-другий після закінчення строку зберігання: жодний розчин не є абсолютно стерильним, і наявні в ньому бактерії здатні розплодитись аж до небезпечної кількості.

Слід негайно замінити в домашній аптечці ліки екстреної допомоги, зокрема нітрогліцерин, аспірин або антигістамінні препарати, адже є

ризик, що в потрібний момент вони просто не спрацюють. Категорично не рекомендується також вживати інсулін і антибіотики в рідкій формі після закінчення терміну придатності.

Згідно з рекомендаціями провідних агентств з контролю за обігом лікарських препаратів, не рекомендовано вживати антибіотики, протисудомні (карбамазепін, фенітоїн), протиепілептичні (барбітурати), бронхолітичні (бромгексин), спазмолітичні (теофілін, дротаверин), кардіотонічні (дігосин, дігітоксин), антикоагулянтні (варфарин, аспірин, клопідогрел), протизаплідні та гормональні засоби в пігулках, а також усі розчини для внутрішнього та зовнішнього застосування після закінчення терміну придатності. Що ж до інших препаратів, то якщо пігулки зберегли свою форму, не розсипалися, не змінили кольору і не розплилися від вологи, їх вживання впродовж року після закінчення терміну придатності принаймні не вважають шкідливим для організму.

Рівновага, в яку не варто втручатися

За мільйони років існування людський організм опрацював механізм підтримки однакового стану та інтенсивності процесів, що відбуваються всередині нього, незалежно від змін навколишнього середовища. Завдяки цьому механізму, який називають *гомеостазом*, одні й ті самі люди здатні жити в різних температурних зонах Землі, вживати різноманітну їжу, не впадати в сплячку взимку і з однаковою швидкістю тікати під стріху від теплого літнього і від холодного осіннього дощу. Гомеостаз відповідає за такі процеси, як регуляція маси і температури тіла, швидкість кровотворення, сталість артеріального тиску тощо. Центр регуляції гомеостазу розташований у гіпоталамусі мозку, а спеціальні рецептори, які за своєю функцією нагадують автомобільні датчики, розкидані по всіх критично важливих для життєдіяльності органах і сигналізують про зміну їхнього стану. Оцінюючи ці сигнали, гіпоталамус транслює їх у команди певним афекторам: потовим залозам — посилити або припинити виділення вологи, аортальним клапанам — скоротити або розслабити м'язові пучки, печінці — активувати розщеплення чи синтез глікогену⁶⁶.

Майже кожна клітина організму також має власну систему гомеостазу, яка регулює сталість її середовища і підтримує певний

рівень рН клітинної рідини, швидкість процесів синтезу та екскреції, запускає або гальмує процес апоптозу — запрограмованої смерті.

Ксенобіотики — сторонні речовини, які вводять в організм зовні, — порушують гомеостатичну рівновагу, примушуючи органи і клітини реагувати на це вторгнення пошкодженням закладених у їхні функції механізмів обміну речовин. Саме на явищі порушення гомеостазу базується, зокрема, дія ліків, які по суті або пригнічують, або активізують обмінні процеси в тих чи інших клітинах-мішенях, впливаючи на рецептори їхніх оболонки.

Помилка нобелівського лауреата

У середині минулого століття набула популярності ідея щодо шкідливого впливу на організм вільних радикалів, які утворюються на останній стадії процесу клітинного дихання. В органелах⁶⁷, мітохондріях поживні речовини сполучаються з молекулами кисню, виділяючи необхідну для життя клітини кількість енергії. Оскільки процес відбувається не в обмеженому непроникним склом пробірки середовищі і строго відповідно до рівняння, частина кисню, що бере участь у реакції, здатна розпадатися на радикали Оксигену, які, прагнучи перетворитися на стабільні йони, відбирають електрони в молекул ДНК та білків, окислюючи їх.

За популярною в ті часи теорією, постійний процес утворення вільних радикалів шкодить усьому організму, викликає мутації та старіння, провокує рак. Апологети цієї теорії вважали, що введення в організм речовин, які зв'язували б вільні радикали Оксигену, зарядило б проблемам старіння і покращило б здоров'я. Такі речовини, які назвали *антиоксидантами* або *вітамінами*, активно пропагувалися в наукових колах. Наприкінці 1970-х до пропаганди антиоксидантів долучився навіть геніальний хімік Лайнус Полінг, який впродовж 20 років стверджував, що аскорбінова кислота (вітамін С) є чи не єдиним ефективним засобом проти всіх вірусів, включно з ВІЛ, і панацеєю від раку. Він сам щоденно приймав аскорбінову кислоту в дозах, що значно перевищували рекомендовані фармацевтами.

Втім наукова спільнота здебільшого доволі критично поставилася до нової панацеї і мала рацію. Якийсь вітамін С дійсно здатний зв'язати вільні радикали Оксигену, однак водночас він сам стає вільним радикалом аскорбінової кислоти — лише більшим за розміром, але так

само здатним заподіювати шкоду білкам. Назва «антиоксидант» просто приховує цей момент.

Природні дози аскорбінової кислоти в організмі окислюються ферментом O_2 -оксидоредуктазою, при цьому активний радикал зникає. Однак у разі перевищення дози вітаміну С ферментативна система просто не здатна «перетравити» таку кількість молекул ксенобіотика.

До того ж вільні радикали в організмі відіграють роль молекулярних сигнальників — таких собі кур'єрів, які курсують між клітинами, передаючи їм інформацію про свій стан. Понаднормовий рівень виділення вільних радикалів сигналізує імунній системі про збій у механізмі запланованої смерті клітини, тобто про її ракове переродження. Якщо знижувати концентрацію вільних радикалів, то це ніяк не допоможе самій клітині, натомість введе в оману імунну систему, яка є останнім бастіоном у боротьбі за життя. Так само підвищенням рівня вивільнення радикалів клітина сигналізує імунітету про вірусне зараження і збій у системі відтворення білка. Штучний дефіцит вільних радикалів зменшує опір організму інфекційним хворобам. Ба більше, у безпосередньому процесі знищення «чужинця» всередині інфікованої клітини вільні радикали є чи не єдиною зброєю. Позбавлятися їх за допомогою антиоксидантів навряд чи варто, тим паче, що до токсичної дії вільних радикалів Оксигену живі організми почали пристосовуватися задовго до того, як перший предок людини вийшов з океану на суходіл, — щойно все живе почало дихати киснем. Згаданий нами Лайнус Полінг так і не дочекався позитивних відгуків про антиоксидантну терапію від медичної спільноти. Він помер 1994 року від раку простати, залишивши людству у спадок низку геніальних відкриттів у сфері квантової механіки та природи хімічного зв'язку, і, на превеликий жаль, антиоксидантну фата-моргану.

Клінічні випробування, які постійно проводять упродовж останніх п'ятдесяти років, досі не підтвердили лікувального ефекту вітамінів й антиоксидантів зокрема. Ці засоби не входять до переліку ліків і мають статус харчових добавок. Тобто в разі явного і діагностованого дефіциту цих речовин в організмі варто спробувати вживати збагачену ними їжу, особливо у випадках, коли хворий не має змоги отримати ці вітаміни в повному обсязі зі звичайних продуктів харчування. Здоровій людині абсолютно не потрібні ані окремі препарати вітамінів, ані їхні комплекси, зокрема й задля профілактики будь-яких захворювань.

За способом Монте-Крісто

Дати йому двадцять п'ять гран лаудануму перед сном так, щоб він не знав, і приїхати наступного ранку: «Ну що, містере Блек, чи не погодитесь ви прийняти ліки сьогодні? Без них ви ніколи не позбудетесь свого безсоння». «Поміляєтеся, містере Кенді, я спав прекрасно цілу ніч без ваших ліків». Тоді вразити його, сказавши правду! «Ви спали прекрасно цю ніч тому, що прийняли дозу лаудануму, сер, перед тим, як лягти спати. Що ви тепер скажете про медицину?»»

Згадуваний персонажем роману Вілкі Коллінза «Місячний камінь»⁶⁸ лікарем Канді лауданум є медичним евфемізмом до настоянки⁶⁹ опію — одного з найефективніших наркотичних препаратів. Події в романі відбуваються в 1848–1849 роках, однак настоянка опію залишалася в домашніх аптечках аж до середини ХХ століття. Крім заспокійливого та знеболювального ефекту, настоянка опію має яскраво виражену протикашльову та протидіарейну дію, тому її широко вживали для симптоматичного лікування дітей і навіть немовлят.

У медичній літературі описані не поодинокі випадки, коли настоянку опію в дозах, що значно перевищували ту, яку описав Коллінз, призначали хворим при дизентерії та проносах у радянській польовій терапії часів Другої світової війни. Наркотичну та ейфорійну дію активних алкалоїдів опію, насамперед морфіну і кодеїну, в терапії вважали побічним ефектом. Натомість у хірургії, до винайдення в 1904 році малотоксичного препарату для місцевої анестезії — новокаїну та розвитку техніки газового наркозу вона була головним чинником використання опію.

Ставлення до опійної (морфінової) наркоманії та вживання інших наркотиків упродовж більшої частини історії людства було поблажливим. Наприклад, інша дійова особа згаданого роману Коллінза лікар Дженнінгс — затятий морфініст, однак є позитивним персонажем. Головний герой, мабуть, найпопулярнішого у світі роману Олександра Дюма «Граф Монте-Крісто» не криється, а навіть пропагує власноруч виготовлений наркотик:

— А можна дізнатися, що це за засіб такий? — поспитався Дебре.

— Авжеж, — відказав Монте-Крісто. — Я не тримаю його в таємниці: це суміш пречудового опіуму, що по нього я сам їздив до Китаю, щоб бути певним у його якості, та найліпшого гашишу⁷⁰, який збирають поміж Тигром і Євфратом; їх змішують рівними частинами і роблять з них пігулки, які ви й ковтаєте, коли вам треба.

Чи не став цей епізод однією з причин виникнення у другій половині минулого століття молодіжної субкультури вживання препаратів з

конопель, хтозна? Куріння марихуани, що певний час вважали карою Божою молодого покоління, нині дедалі більше толерується загалом. Утім питання легалізації канабісу цілком перебуває у сфері суспільних відносин і не мало би бути темою цієї книжки, якби під час дискусії навколо узаконення препаратів з коноплів не відбувалося певної підміни понять.

Крім загальних для всіх рослин компонентів — вуглеводів, рослинних білків і жирів, — коноплі містять децицю алкалоїдів, основним з яких є тригонелін, і групу речовин, названих на честь рослини, — канабіноїдів. Натуральні канабіноїди є спорідненими речовинами і мають спільну похідну — канабігеролову кислоту, яка в результаті ферментації утворює три основних канабіноїди — тетрагідроканабінол (ТГК), канабідіол (КБД) і канабіхромен (КБХ). Із цієї трійки утворюються всі інші канабіноїди, яких у коноплях загалом налічується більше 60. Проте психохімічну активність виявляє лише ТГК.

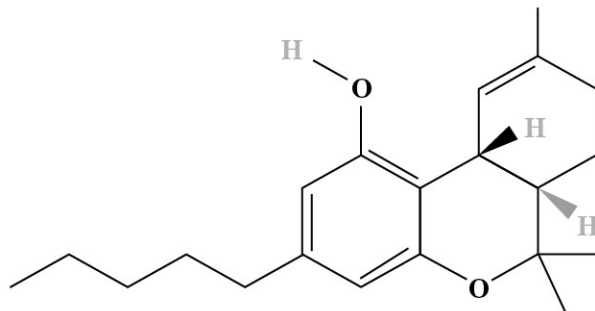
Загалом, механізм дії тетрагідроканабінолу і морфіну однаковий. Морфін блокує опіюїдні рецептори нервової тканини, які відповідають за передавання больових і тривожних сигналів, імітуючи дію ендогенних²¹ опіюїдів організму. ТГК впливає на рецептори канабіноїдів, так само підмінюючи собою ендогенні нейротрансмітери, що відповідають за відчуття небезпеки. Так само як і морфін, тетрагідроканабінол здатний долати гематоенцефалічний бар'єр, тобто впливати безпосередньо на рецептори тканин центральної нервової системи. Втім і опіюїдні, і канабіноїдні рецептори є не лише в нейронах головного мозку, вони містяться і в периферійних синапсах і навіть у тканинах деяких інших органів: печінки, нирок, травної системи. Блокування цих рецепторів змінює процеси нервової регуляції гомеостазу.

ТГК — нестійка речовина і, на відміну від опіюїдів, швидко деградує до психічно неактивних речовин, які виводяться з організму в процесі метаболізму. З одного боку, це створює неабиякі труднощі для медичних експертів і криміналістів у доведенні факту вживання наркотичної речовини. Дійсно, наявність неактивних канабіноїдів ще не доводить того, що особа перебувала у стані наркотичного сп'яніння, адже вона могла приймати вже деградовані канабіноїди. З іншого боку, такі властивості ТГК мінімізують його шкоду для організму і, до речі,

соціально небезпеку вживання канабісу. До того ж тетрагідроканабінол не блокує больові рецептори, отже, не викликає больового абстинентного синдрому в разі відміни препарату.

Канабідіол, уміст якого у препаратах з конопель переважає всі інші канабіноїди, не є психоактивною речовиною сам собою. Однак він має здатність нейтралізувати ейфорійну дію тетрагідроканабінолу. Схожість структур ТГК і КБД спричиняє їх конкуренцію: один витісняє іншого в боротьбі за канабіноїдні рецептори. Низка досліджень, опублікованих останнім часом у рецензованих фармацевтичних виданнях⁷², указує на ефективність препаратів саме канабідіолу в лікуванні посттравматичного синдрому, депресивних станів, уражень опорно-рухової системи, епілепсії тощо.

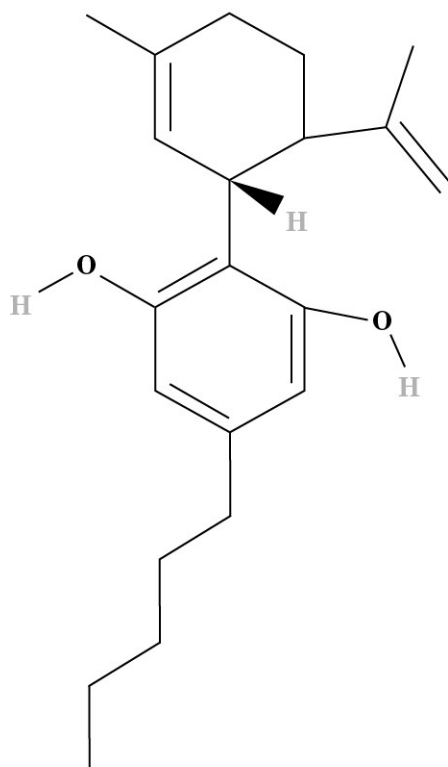
Саме ці міркування, а не ейфорійний ефект від культового куріння марихуани, лягли в основу пошуку варіантів застосування канабіноїдів у терапії. На сьогодні фармацевтична промисловість пропонує низку ліків, що містять канабіноїди природного або синтетичного походження — у вигляді спреїв, пігулок та аплікантив. Наукові дискусії щодо впровадження в широку медичну практику канабіноїдів точаться навколо саме фармацевтичних препаратів, які проходять контроль за кількісним умістом діючих речовин, а не марихуани.



Тетрагідроканабінол

Основними постачальниками сировини для препаратів рослинного походження на світовому ринку є Нідерланди та Ізраїль. Цікаво, що за поширеністю вжитку марихуани ці країни пасуть задніх: частка тих, хто принаймні раз на рік вживав канабіс, серед дорослого населення Ізраїлю (5,7 %) майже втричі менша за таку в Канаді (16,8 %), удвічі — у США (12,6 %) та Австралії (13,3 %). За даними ООН, лідером вживання марихуани є Папуа-Нова Гвінея, де майже кожен третій

дорослий курить канабіс. В Україні марихуана майже вдвічі менш популярна, ніж в Ізраїлі, однак удвічі популярніша, ніж у Туреччині.



Канабідіол

⁶² Єжи Едигей (Єжи Корицький, 1912–1983) — польський письменник, сценарист, автор романів детективного жанру.

⁶³ Ізоціанати — солі ізоціанової кислоти $\text{HN}=\text{C}=\text{O}$, в якій Гідроген поєднаний з Нітрогеном, на відміну від ціановодню, де він пов'язаний з атомом Карбону.

⁶⁴ Хлороформ — трихлорметан, HCCl_3 , популярний органічний розчинник.

⁶⁵ Фосген — COCl_2 , бойова отруйна речовина задушливої дії.

⁶⁶ Полісахарид, який є формою збереження глюкози в організмі людини.

⁶⁷ Відокремлена від цитоплазми частинка клітини, що виконує специфічну функцію.

⁶⁸ Переклад Володимира Коробка і Леоніда Суярка.

⁶⁹ Настоянками у фармацевтиці називають спиртові екстракти. Натомість водні витяжки називають настоями та відварами, залежно від того, гарячою чи холодною водою було проведено екстракцію.

⁷⁰ Гашиш — суміш смол і пилку конопель; марихуана — сленгова назва подрібненого і сушеного листа, стебел і жіночих суцвіть рослини; інші назви: анаша, план.

⁷¹ Ендогенний — такий, що синтезується самим організмом і притаманний йому в нормі.

⁷² Наприклад, журнал *Psychopharmacology* видавничої компанії Springer і тижневик *The Lancet*.

Розділ 5

Удома й на природі

Солона вулиця Як працюють реагенти проти обледеніння?

«Зелена революція» Пестициди. Чим був небезпечний ДДТ?

Родичі бойових отрут Фосфорорганічні пестициди, які ми вживаємо в побуті. Як діють ці отрути?

Ромашки проти бліх Природні та синтетичні піретроїди. Їхні переваги й недоліки. Чи безпечні вони для людей?

Хімія в інформаційному суспільстві Післямова

Солона вулиця

Є такий популярний анекдот: поліціант, суворо зсунувши брови, зупиняє вантажівку.

— *Пане водій! Я вас уже втретє зупиняю. Що у вас там з кузова сиплеться?*

— *Офіцере, я вам уже втретє пояснюю: зима. Ожеледь. Посипаю.*

Ми так звикли до того, що комунальники борються з ожеледдю та снігом на дорогах, посипаючи їх реагентом, що навіть не замислюємося про процеси, які відбуваються із сумішшю, і лише дивуємося, чому б не обробляти так само і тротуари?

Добре відомо, що вода, в якій розчинено певну кількість кам'яної солі, замерзає за температур, нижчих за нуль. Морська вода, що містить від 2 до 3,5 % солі, утворює кригу при $-1,8$ °C. Саме тому у високих широтах можна побачити плавучу кригу або навіть айсберги, які спокійно похитуються собі на океанській хвилі, адже вони утворюються з прісної або принаймні з менш солоної⁷³ води.

Температура замерзання розчинів деяких солей різних концентрацій

NaCl CaCl₂ MgCl₂

5 % -2,8 -2,4 -3,1

10 % -6,4 -5,4 -8,7

15 % -11,1 -10,3 -17,1

20 % –16,0 –24,9 –32,2

23 % –21,2 –23,3 ...

Для боротьби з ожеледдю зазвичай використовують саме хлорид натрію. Тим паче, що він дешевий і не потребує особливої чистоти. Щоб виготовити цей реагент, застосовують технологічні залишки від видобутку харчової солі або самосадну сіль низької якості. Забруднення її солями кальцію та магнію і механічними домішками не впливає на ефективність роботи реагенту. Ба більше, до його складу навмисно додають пісок, дрібний щебінь або відходи твердопаливних котлів, які підвищують зчеплення коліс автівок з дорожнім покриттям.

Звісно, «працювати» сіль починає, лише коли розчиняється у воді, отже, ця вода має звідкись узятися на обмерзлому дорожньому покритті. Тут на допомогу приходять самі автівки. Завдяки тертю протекторів об кригу відбувається первинне нагрівання до температури плавлення льоду на маленьких ділянках контакту. Піщинки і дрібні камінчики готового реагенту полегшують цей процес, а вода з розтоплених ділянок переноситься колесами на інші, що вкриті кригою.

Варто окремо зауважити, що тиск коліс транспорту на кригу, всупереч поширеній думці, практично не впливає на процес плавлення льоду. Збільшення тиску на 1 МПа (10,2 кг/см²) знижує температуру плавлення льоду лише на 0,06 °С, отже, за звичайного для легковиків питомого тиску на ґрунт 1,3 кг/см² про якийсь суттєвий внесок його на плавлення йтися не може.

Зі сказаного вище вже зрозуміло, чому вкриті кригою доріжки немає сенсу посипати сіллю, адже пішоходи не здатні створити постійне тертя, необхідне для танення поверхневого шару льоду і роботи солі. Простий пісок або подрібнений шлак ефективніше, ніж сіль, запобігають травмуванню пішоходів. Є сенс «присолювати» хіба що ті ділянки стежок, які перебувають під прямим сонячним промінням, однак і в цьому випадку темний шлак, котрий набагато краще поглинає світлове випромінювання, впорається з ожеледдю на тротуарах швидше.

Що більше надворі зимно, то гірше працюють реагенти проти ожеледі й то більше їх потрібно для досягнення ефекту. Для кожної речовини існує гранична температура і концентрація, за яких або вона,

або розчинник твердіють. Цю температурну точку називають *точкою евтектики*: дослівно — найнижча температура плавлення суміші. Евтектична точка хлориду натрію лежить на межі концентрації 25 % за температури 21,2 °С. Тобто хоч би скільки солі ми насипали, крига за 22-градусного морозу не розтане⁷⁴, а та, що розтане, миттєво застигне знову. Для популярного в більш високих широтах, ніж в Україні, реагенту «Бішофіт» (хлорид магнію) евтектична точка настає за концентрації 21 %, хоча й за значно нижчої температури. Хлорид кальцію працює до рекордних 29,9 % концентрації і температури –55 °С.

Комунальники добре знають, що цих граничних параметрів досягти на практиці складно, отже, для кожної суміші встановлено так звані робочі температури: хлорид натрію працює за температури –9...–12 °С, хлорид магнію — до –15 °С, хлорид кальцію — до –34 °С надворі. Існують і спеціальні реагенти для надмірно низьких температур, як-от ацетат і форміат⁷⁵ калію, робоча температура яких сягає –50 °С, однак вони значно дорожчі за загальноживані хлориди й до того ж мають помітний токсичний і корозійний вплив на довкілля.

Отже, якщо у тріскучі морози дорожні служби не квапляться посипати автошляхи реагентом, не варто сприймати це як спробу зменшити витрати або як ледарство. Може, просто стовпчик термометра сьогодні опустився занадто низько.

«Зелена революція»

— Ви шукаєте ціанід калію, містере Роджерс? — спитав він.

— Так.

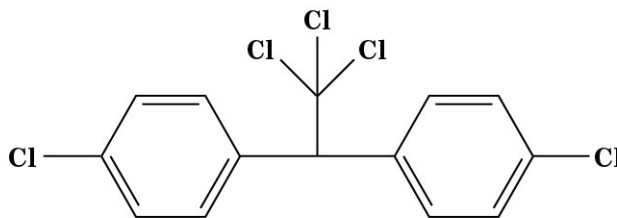
— Я щойно пригадав. У мене є трішки у буфетній.

— Що?!

— Я придбав його торік улітку, щоб позбутися ос, і з того часу він там і лежить.

Дія роману Сиріла Гейра «Чисто англійське вбивство», цитату з якого наведено вище, відбувається у Великій Британії між 1945 та 1951 роками, під час прем'єрства Клементу Еттли. На той момент у Сполученому Королівстві не бракувало ефективних отрут проти набридливих комах. Зокрема, 1939 року швейцарський хімік Пауль Мюллер⁷⁶ з'ясував, що синтезований ще у ХІХ столітті ДДТ (дихлордифенілтрихлорметилметан) є ефективним засобом боротьби з

комахами. Більшість розвинених країн світу одразу розгорнули масове виробництво цього засобу, а в 1948 році, саме в той момент, коли відбувається дія роману, Мюллер отримав за свій винахід Нобелівську премію.



Дихлордифенілтрихлорметилметан (ДДТ)

Якби дворецький Бріггс придбав ДДТ замість ціаніду, злочин просто не відбувся б: щоб досягти мети, міс Карстерс мусила всипати в бокал жертви не менш ніж 20 грамів препарату. Щоправда, нетривалий розлад здоров'я отруєний відчув би й за вдесятеро меншої дози.

Умовно летальна доза ДДТ для людини становить приблизно 300 міліграмів на 1 кілограм ваги тіла, однак на комах він діє значно сильніше: лише одна мільярдна частка грама хімікату викликає миттєву смерть будь-якої комашини. Всупереч поширеній думці, комахи не звикають до цієї отрути, вона безвідмовно діє в будь-якому поколінні істот. ДДТ, як і синильна кислота, пригнічує процеси дихання нервових клітин і вважається отрутою нервово-паралітичної дії.

Масове використання ДДТ за два десятиліття його появи в обігу стало головним чинником так званої зеленої революції — суттєвого збільшення виробництва сільськогосподарської продукції та подолання голоду в розвиткових країнах. Лише у 1962 році в сільському господарстві було застосовано трохи менше ніж 80 тисяч тонн цієї речовини.

Однак невдовзі ДДТ було визнано небезпечним, а його виробництво і застосування суттєво обмежили. Пік боротьби з його використанням припав якраз на початок 1960-х, коли побачила світ книжка американської журналістки-дослідниці Рейчел Карсон²⁷ «Мовчазна весна», присвячена безпеці ДДТ для довкілля. Висновки Карсон щодо канцерогенності чи тератогенності²⁸ отрути згодом виявилися

здебільшого спекулятивними, що, однак, не заважає їй книжці залишатися бестселером і сьогодні.

Утім ДДТ дійсно має серйозні недоліки, зумовлені його надмірною стійкістю. У природному середовищі ця речовина зберігається незмінною впродовж десятиліть. До того ж молекула ДДТ є гідрофобною: майже не розчиняється у воді, натомість гарно розчиняється в жирах. Це призводить не просто до накопичення отрути в природі, а до її кумуляції в біосфері.

Як це працює? ДДТ, що потрапив (у мізерній, звісно, кількості) до якоїсь водорості в незмінному вигляді, буде спожитий мікроскопічним рачком. Той своєю чергою потрапить до шлунка дрібної риби разом з отрутою, яка залишиться в жирі. Дрібну рибку вповне більша риба й отримає у спадщину той самий ДДТ. Якщо хижка риба сконає, її труп або знову повернеться в ролі поживи для інших водних мешканців, або ним поласує трупод суходолу. Точні підрахунки швидкості накопичення ДДТ свідчать про те, що в кожній наступній ланці харчового ланцюга його концентрація зростає аж удесятеро! Коли цей ланцюг обірветься, залежить лише від вразливості чергового споживача отрути. Втім ДДТ отруйніший для холонокровних істот — птахів і ссавців. Люди витримують набагато більші питомі дози, ніж риби та плазуни. Отже, безконтрольне вживання цього пестициду загрожує більш фатальними наслідками у вигляді обірваних харчових ланцюгів для людства загалом, а не для окремого індивіда, який невдало поласував дикою перепілкою. Так ДДТ зі спасителя людства від голоду цілком реально міг перетворитися на причину ще лютішого голоду, якби його використовували, як у 1960-х. Схожі недоліки властиві всім хлорорганічним пестицидам.

Родичі бойових отрут

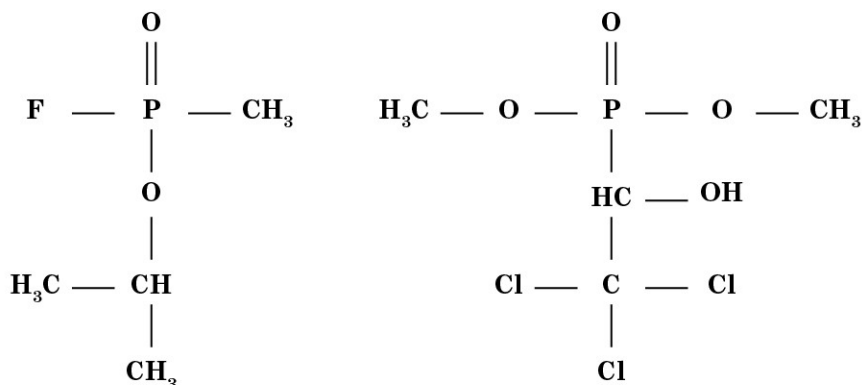
Тріумф і фіаско ДДТ відкрили новий шлях в агротехніці, продемонстрували здатність Землі прогодувати значно більше людей, ніж це вважали можливим у 1930-ті–1940-ві роки, і впровадили в суспільстві гуманістичні ідеї розвитку цивілізації. Водночас це стало поштовхом для пошуку інших класів пестицидів, вільних від вад хлорорганіки, але не менш дієвих за неї.

Наступним кроком в агрохімії стали фосфорорганічні сполуки (ФОС). Хай як дивно, ці нащадки бойових отрут епохи Другої світової

війни виявилися не лише ефективнішими засобами боротьби із сільськогосподарськими шкідниками та домашніми паразитами і синантропами⁷⁹, а й екологічно безпечнішими.

Хлорофос, метафос, рогор, карбофос, які на довгі роки стали супутниками людини і на полях, і в оселях, являють собою похідні фосфонатної або фософонові кислот, за структурою вони схожі до таких жупелів цивілізації, як зарин чи зоман. Відмінність у будові їхніх молекул здебільшого полягає лише в замісниках при атомі Фосфору: присутній у бойових отрутах Фтор відтягує на себе електронну густину і поляризує молекулу сильніше за кисень. Цієї незначної для людського ока різниці вистачає для того, щоб кардинально змінити ступінь небезпечності речовини.

Принцип дії фосфорорганічних пестицидів і бойових отрут однаковий і полягає у блокуванні активності ферменту ацетилхолінестерази (АХЕ), яка відповідає за розщеплення нейромедіатора⁸⁰ ацетилхоліну. Ця специфічна речовина, яка міститься в так званій синаптичній щілині⁸¹, вивільняється зі спеціальних резервуарів — везикул — при проходженні нервового імпульсу по нервовій клітині. Ацетилхолін взаємодіє з рецептором іншої клітини, поляризує його і таким чином передає електричний сигнал. Фермент АХЕ гідролізує ацетилхолін, інактивуючи його, так збудження знову зменшується і нейрон знову може передавати інший імпульс. У нормі весь цей цикл відбувається впродовж кількох мілісекунд, і його швидкість визначає загальну швидкодію нашого «центрального процесора» — нервової системи.



Зв'язана пестицидом АХЕ не здатна розщеплювати ацетилхолін, тому нормальне проходження нервових імпульсів стає неможливим. Виникають судоми, а згодом, унаслідок виснаження нервової системи, — параліч. Дози, безумовно летальні для комах, є безпечними для людини, втім, токсичність більшості отрут цього класу для теплокровних вища, ніж того ж ДДТ. У практиці українських судово-медичних експертів летальні отруєння фосфорорганічними пестицидами в 1980–1990-ті роки були другими за масовістю після отруєнь наркотичними і лікарськими препаратами.

На відміну від хлорорганічних пестицидів, ФОС здебільшого краще розчиняються у воді, здатні до окислення та гідролізу, вельми чутливі до прямого сонячного світла. У середньому через 20–120 днів після потрапляння у ґрунт вони повністю руйнуються. Завдяки відчутній розчинності у воді, фосфорорганічні пестициди можуть усмоктуватися рослинами разом з водою, захищаючи всі їхні частини від широкого спектра шкідників — короїдів, листових кліщів, гусені тощо⁸². До речі, всередині рослини ФОС так само руйнуються, як і у відкритому ґрунті, отже, при дотриманні термінів обробки і збирання врожаю плоди сільського господарства цілком безпечні для споживання.

Ромашки проти бліх

Найпопулярнішим класом отрут нині стали піретроїди — похідні хризантемової кислоти. Дія природних сполук цієї кислоти, піретринів, відома людству здавна. Ромашку лікарську, пижмо наші предки використовували як засіб проти кліщів, бліх, клопів: пучки цих сушених рослин вони розвішували над ліжками. Чорнобривці подекуди й досі висаджують поміж грядками з картоплею та коренеплодами для боротьби з нематодами. Спроби сконцентрувати і модифікувати діючу речовину цих рослин родини хризантемових, щоб адаптувати її для агрохімічних цілей, мали успіх ще в 1949 році, коли американець Мілтон Шехтер⁸³ створив перший цілком синтетичний піретроїд алетрин. Польові випробування алетрину⁸⁴ і сумішей його ізомерів, біоалетрину й есбіотрину, не справили надій, які на них покладали. Ці препарати мали задовільну стійкість, однак не могли конкурувати за дієвістю з інсектицидами інших груп: хлор- і фосфорорганічними.

Лише в середині 1970-х було винайдено популярні нині перметрин, циперметрин, децис, фенвалерат і низку інших речовин, здатних конкурувати із ФОС. Ці препарати токсичніші для комах, ніж для інших істот, отже, їх можуть ефективно застосовувати на угіддях і в житлових приміщеннях у кількостях, що не завдають суттєвої шкоди для теплокровних. У відкритому ґрунті піретроїди розкладаються на безпечні речовини вже через 15–20 діб після обробки ними рослин, а в разі потрапляння в організм теплокровних істот повністю виводяться впродовж двох діб.

Водночас більшість синтетичних піретроїдів не є системними препаратами, отже, мають переважно контактну дію. Вони неефективні проти нематод, слимаків, рослиноїдних кліщів та інших шкідників ґрунту. Натомість однаково отруйні для шкідливих і корисних комах, зокрема для бджіл та інших запильників. Вельми токсичні вони для риб і загалом для холоднокровних мешканців водойм.

Піретроїди, як і інші інсектициди, є препаратами нервово-паралітичної дії. Вони блокують рецептори нейронних синапсів, унеможливаючи передавання збудження. Різниця в токсичності піретроїдів для теплокровних істот і комах, вочевидь, пов'язана з тим, що в останніх кількість медіаторів і специфічних до них рецепторів сягає ста, ссавці ж задовольняються вдвічі меншою їх кількістю. Однак поширена думка, що піретроїди не токсичні для людини і домашніх тварин, є хибною.

У разі перевищення доз і недотримання заходів безпеки при використанні синтетичних піретроїдів можливі гострі отруєння із суттєвими і стійкими порушеннями функцій центральної нервової системи, печінки, нирок, опорно-рухового апарату навіть у людей. Зокрема, це стосується препаратів, що містять ціаногрупу: циперметрин, децис, фенвалерат. Особливо небезпечні вони для кішок, у яких швидкість виведення з організму піретроїдів суттєво менша, ніж в інших хатніх улюбленців. Навіть незначне перевищення рекомендованої дози або висока індивідуальна чутливість до препарату можуть стати причинами судом і тимчасових паралічів ваших плеканців.

Хімія в інформаційному суспільстві

Хімічні процеси є основою існування і перетворення речовини, тобто всього матеріального довкілля, зокрема й життя, яке можливе лише завдяки неймовірній кількості хімічних реакцій, які відбуваються щомиті всередині живого організму. Що складнішими вони є, то досконаліший сам організм. Неприродних хімічних перетворень не існує. Навіть ті з них, які дослідники спостерігають лише у пробірках, строго підпорядковуються основним закономірностям Усесвіту. Потужність лабораторії Природи перевищує всі можливості цивілізації, і часто-густо хімічна наука лише намагається повторити за нею синтез, зважаючи на обмеженість власних сил і брак часу. Так більшість каталітичних реакцій, перебіг яких відбувається всередині нашого організму, ми поки що можемо відтворити лише за умов високих температур і тиску. Однак стрімкий розвиток природничих наук, який став наслідком кооперації різних галузей знань, зменшує розрив між можливостями природи і людини. Нині хіміки здебільшого здатні не лише передбачити склад ще не синтезованої живої речовини, що було майже неможливим ще на початку минулого століття, а й математично змодельовати процес синтезу і керувати їй потрібних фізичних властивостей і біологічної активності. Дійсно, коли ми скаржимося на «хімічний присмак» напоїв і страв, або «хімічний подих» засобу для миття посуду, варто додавати: «з тонкими нотками математики і квантової фізики».

Сучасне суспільство часто називають інформаційним, тобто таким, у якому інформація і знання продукуються разом. Дійсно, ще якихось 150–200 років тому відсутність інформації про досягнення колег часто призводила до неефективного витрачання часу й інтелектуальних зусиль учених. Зверніть увагу на кількість природничих законів, які мають подвійні імена лише тому, що їх було відкрито науковцями незалежно. Брак інформації відібрав у того ж Пауля Мюллера чотири роки плідної праці, більш ніж на 70 років відтермінував розв'язання світової продовольчої проблеми⁸⁵, і хтозна, чи не стало це одним із чинників двох жорстоких воєн за ресурси.

На превеликий жаль, якість інформації нині залишається на надто низькому рівні й часто не є коректною з точки зору доказової науки. Згадаймо бодай шалену кількість реклами косметичних засобів для «живлення шкіри», «відновлення імунітету» тощо. І хоча механізми живлення клітин широко відомі й не передбачають у їхньому раціоні

ксенобіотиків, сила реклами долає цей дисонанс між знаннями і почуттями. Ринок харчових добавок «антиоксидантів», які не мають жодного корисного впливу на організм з точки зору доказової медицини, зростає з року в рік.

Науку часто звинувачують у тому, що вона не пояснює на широкий загальний сенс накопичених нею знань і змісту прогресивних досліджень. Однак це не є завданням науки. Її царина — дослідження питань, відповідей на які людство ще не має. Шукати ж в інформаційному просторі давно відомі відповіді кожна людина має самотужки. Автор буде безмежно щасливий, якщо ця книжка бодай мінімально стала читачеві у пригоді в його пошуках.

⁷³ Солоність океанської води є максимальною в помірних широтах. Поблизу екватора та в полярних водах солоність помітно знижується.

⁷⁴ Стосовно хлориду натрію ситуація ще парадоксальніша: за концентрації 25 % кристалізація починається вже за $-8,8$ °C.

⁷⁵ Солі калію і, відповідно, оцтової та мурашиної кислот.

⁷⁶ Пауль Герман Мюллер (1899–1965) — швейцарський біохімік, лауреат Нобелівської премії з фізіології і медицини за відкриття контактної дії ДДТ на комах.

⁷⁷ Рейчел Луїза Карсон (1907–1964) — американська вчена-біологиня та публіцистка.

⁷⁸ Канцерогенність — здатність провокувати захворювання на рак. Тератогенність — спотворення зародка внаслідок впливу сторонньої речовини.

⁷⁹ Синантропи — істоти, екологічна ніша яких перетинається з помешканням людей.

⁸⁰ Докладніше про нейромедіатори в розділі «Хімічна природа почуттів».

⁸¹ Синаптична щілина — проміжок у місці дотику аксона або дендрита одного нейрона з дендритом іншого.

⁸² Пестициди, які здійснюють захист організмів, долучаючись до їхнього життєвого циклу, називають *системними*.

⁸³ Мілтон С. Шехтер (1915–2008) — американський учений, провідний хімік Департаменту сільського господарства США.

⁸⁴ Алетрин нині використовують як діючу речовину платівок і рідин проти комарів.

⁸⁵ Див. розділ «Зелена революція».

Література

- Гідрохімічний режим та якість поверхневих вод басейну Дністра на території України / за ред. В. К. Хільчевського, В. А. Сташука. — Київ: Ніка-Центр, 2013.
- Гідрохімія України / Л. М. Горев, В. І. Пелешенко, В. К. Хільчевський. — Київ: Вища шк., 1995.
- Наказ МО 29.04.2016 № 232. Про речове забезпечення військовослужбовців Збройних Сил України та Державної спеціальної служби транспорту. — URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0767-16#Text>.
- ДСанПіН 2.2.4-171-10. «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною. — URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0452-10#Text>.
- Природні ресурси Львівщини / Б. М. Матолич, І. П. Ковальчук, Є. А. Іванов та ін. — Львів, 2009.
- Хімія води / В. Ф. Накорчевська. — Київ: ІСДО, 1993.
- Коллоидные поверхностно-активные вещества / К. Шинода, Т. Накагава, Б. Тамамуси, Т. Исекура. — М.: Мир, 1966.
- Surfatant systems: their chemistry, pharmacy and biology/ D. Attwvood, A. T. Florence. — London: Chapman & Hall, 1983.
- Micellization, solubilization and microcmulsions / Mittal K. L., ed. — N. Y.: Plenum Pross, 1977.
- Biochemistry of Lipids and Membranes / Dennis E. Vance and Jean E. Vance, eds. — N.Y., 1985.
- Фізико-хімія полімерів / І. Г. Тхір, Т. В. Гуменецький. — Львів: ВЛП, 2005.
- Анатомія центральної нервової системи та органів чуття / І. В. Гайвронський. — URL: stud.com.ua. —(Дата звернення 2014).
- Starch flavor: can rats taste an insoluble substance? / Israel Ramirez // Chemical Senses, Volume 16, Issue 4, August 1991.
- Фармацевтична енциклопедія / Нац. фармац. ун-т України. — 2-ге вид., переробл. і доп. Київ: МОРІОН, 2010.
- Загальна та неорганічна хімія / А. М. Голуб. — Київ, 1968.
- Organon of Medicine / Samuel Hahneman. —London, 1849. — URL: <https://openlibrary.org/>
- Гомеопатические лекарственные средства / В. Швабе. — М., 1967.
- ДСТУ ISO 3696:2003. Вода для застосовування в лабораторіях. Вимоги та методи перевіряння. (ISO 3696:1987, IDT).
- “Soaps” in Ullmann’s Encyclopedia of Industrial Chemistry / Klaus Schumann, Kurt Siekmann. — 2005.
- Мала гірнична енциклопедія: у 3 т. / за ред. В. С. Білецького. — Донецьк: Східний видавничий дім, 2004–2013.
- Справочник по аналитической химии / Ю. Ю. Лурье. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: Химия, 1989.
- Stoye D. Solvents // Ullmann’s Encyclopedia of Industrial Chemistry. — Wiley, 2000.
- Encyclopedia Britannica.
- Єдиний закупівельний словник: ДК 021:2015. — Київ: Мінекономрозвитку України, 2015.
- Як правильно називати показник: жорсткість води чи твердість води? / М. Гінзбург // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2010. — № 6.
- Lee Cantrell, PharmD; Jeffrey R. Suchard, MD; Alan Wu, PhD; Roy R. Gerona, Ph D. / Stability of Active Ingredients in Long-Expired Prescription Medications// Jama Internal Medicine, Nov 26, 2012.

Robbe C. Lyon Jeb S. Taylor Donna A. Porter Hullahalli R. Prasanna Ajaz S. Hussain / Stability profiles of drug products extended beyond labeled expiration dates// Journal of Pharmaceutical Science, 2006, May.

“Scientists Have Accidentally Created a Mutant Enzyme That Eats Plastic Waste»// Science Alert, 17 April 2018.

Визначення залишкових кількостей пестицидів / М. А. Клісенко, Л. Р. Александрова. — Київ: Здоров'я, 1983.

Toxicological Profile for DDT, DDE, and DDE / Agency for Toxic Substances and Disease Registry, September 2002.

Table of Contents

[Відгуки](#)

[Від автора. Чому я обрав жанр наукпоп?](#)

[Розділ 1. Про ложку атомів у бочці води](#)

[Розділ 2. Зазираючи до ванної кімнати](#)

[Розділ 3. Чим смакує хімія?](#)

[Розділ 4. Про вміст домашньої аптечки](#)

[Розділ 5. Удома й на природі](#)

[Література](#)